

Curry Rojo con Pollo y Piña, Tailandia. (Cena de Navidad Worldwide)

El **curry rojo** es un ingrediente muy utilizado en la cocina de Tailandia. Esta receta es muy exótica pero es tremendamente fácil de preparar. Y nos ha parecido una idea muy original para preparar un menú navideño diferente y especial. Además, más sano no puede ser este plato en el que también se incluye piña, leche de coco y pollo.

Ingredientes

- 3 cucharaditas de pasta de curry rojo
- 1 lata de leche de coco
- 500 g de pechuga de pollo
- 100 g de piña fresca
- 10 tomate cherry
- 2 cucharadas de salsa de pescado
- 2 cucharaditas de azúcar moreno
- El zumo de 1/2 limón
- 1 ramita de albahaca

Preparación de Curry rojo

En una sartén o wok calentamos la leche de coco a la que después añadiremos la pasta de curry rojo, lo removemos un poquito. A continuación agregamos el pollo troceado, la piña y los tomates. Lo mareamos bien y le echamos la salsa de pescado y el azúcar. Cuando veamos que el pollo está bien hecho lo regamos con el zumo de limón y le añadimos las hojas de albahaca. Removemos un poco más y a ¡DISFRUTAR!

Si te ha gustado esta receta tailandesa, te recomendamos nuestra **Mesa de arroz de Indonesia**.