MARÍA 👨🏻‍🍳



Calabacetis de pollo al curry

3 raciones

Ingredientes

- **1** calabacín grande
- Pechuga de pollo en tacos
- Ajo y cebolla
- **1 cda** salsa de tomate
- Leche de coco
- Anacardos
- Sal
- Pimienta
- Curry
- Aove

Elaboración

1. Con ayuda de un sacapuntas de cocina, hacemos los spaghettis de calabacín y reservamos en papel absorbente
2. Salpimentamos los tacos de pollo y los doramos en la sartén, reservamos
3. En la misma sartén, salteamos con aove durante 2 minutos a fuego fuerte los spaghettis y los dejamos en un colador para que echen el líquido sobrante
4. Rehogamos ajo y cebolla en la sartén, añadimos 1 cda de salsa de tomate e integramos, echamos curry al gusto, mezclamos y echamos la leche de coco (o nata), ponemos a fuego medio-alto y dejamos unos 10 minutos que espese
5. Incorporamos los tacos de pollo y los calabacetis, integramos y ya podemos servir

RECOMENDACIONES

Suele añadir anacardos triturados por encima para darle un toque crunchy.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de MARÍA 👨🏻‍🍳

cooknest.app/@easyxbusy · Instagram @easyxbusy