

QUINOA CON POLLO AL CURRY Y ALMENDRAS

Ingredientes:

- 200 g quinoa
- 2 pechugas de pollo
- 1 puerro
- 1 cebolla
- 300g de requesón
- Agua
- AOVE
- Curry
- Cúrcuma

Elaboración:

1. Cocer la quinoa y reservar
2. Picar la cebolla y el puerro y sofreír en una sartén con el AOVE hasta que queden pochadas
3. Añadir el pollo cortado en cubos y seguir rehogando hasta que esté cocinado.
4. Triturar el requesón hasta que quede textura nata y añadirlo junto con las especias a la sartén
5. Cocinar lentamente hasta obtener un pollo jugoso y cremoso.
6. Acompañar de la quinoa