

[www.lavidaesdulce.net](http://www.lavidaesdulce.net)

Un plato rápido, este plato si que es literalmente express, uno se demora nada y el must es servirlo sobre arroz blanco o tallarines de arroz. Los ingredientes son simples y sencillos, que al combinarlos nos da un plato perfecto lleno de aroma y de sabor. Lo máximo este plato, uno de mis favoritos de hace muchos años, me lo enseñó una nana Filipina que conocí cuando vivía en Shanghai, lo amo por que en un par de minutos uno tiene en sus manos un plato que parece y huele muy exótico pero es muy simple, y los ingredientes son de uso diario, nada rebuscado. El único tip que les puedo dar y creo que es importante es que el curry que usen ojalá sea de buena calidad, es simplemente curry amarillo en polvo, pero ojalá que sea algún curry oriental en frasco bueno la diferencia es grande. Igual les puedo contar que si lo hacen con cualquiera no va a ser tan terrible....les va a quedar increíble igual!!!!

## Curry Indio de Pollo Express

### Receta

1 kilo de pechuga de pollo cortada en cubos  
2 tomates pelados y picados en cubos  
1/2 taza de cilantro  
3/4 taza de crema  
3/4 cdita. de buen curry  
1 cda. de aceite de oliva  
Sal y pimienta  
gotitas de Tabasco, opcional

En un sartén calentar el aceite, luego agregar el pollo y cocinar hasta que este dorado y cocido, unos 8 minutos aprox. luego salpimentar. Agregar la crema , el tomate, Tabasco y el curry, revolver bien todos los ingredientes e incorporar el cilantro. Servir inmediatamente sobre arroz blanco.