

• BROCHETA DE POLLO AL CURRY CON **LECHE DE COCO CRUNCH**

INGREDIENTES 4 unidades - 30 min - Dificultad: fácil

- 1 de pechuga de pollo
- 10 g de aceite de oliva virgen extra
- 100 g de nata líquida
- 5 g de curry
- 25 g de piña
- 12 brotes de hinojo
- 1 sobre de **Leche de Coco Crunch**

ELABORACIÓN

- Hervir la nata con el curry y reducir a textura de salsa.
- Cortar la pechuga de pollo a cubos y embrochetar.
- Pasar por la sartén con un poco de aceite y dorar bien.
- Mojar la sartén con unas gotas de agua para recuperar un poco de jugo y mezclar con aceite.
- Cortar la piña a dados.
- Emplatar la brocheta en el plato, mojar con la salsa de curry.
- Poner los dados de piña y los brotes de hinojo encima.
- Manchar el plato con la salsa de recuperar el dorado del pollo.
- Poner encima la **leche de coco crunch**.

