

# Pollo al curry con leche de coco

Fortificado con **CN PLUS** sin sabor

## Ingredientes



2 medidas de CN Plus  
sin sabor



¼ de suprema  
de pollo



¼ de  
cebolla



3 fetas de  
panceta ahumada



1 cda. de  
aceite



1/8 de caldito  
de verduras



Sal y pimienta  
a gusto



¼ taza de  
agua



¼ taza de  
leche de coco



½ cta. de curry  
en polvo







Hojitas verdes  
para decorar

## Procedimiento

Cortar la panceta y la cebolla bien chiquititas. Cortar el pollo en cubitos. Llevar una sartén al fuego y agregar el aceite. Cocinar la cebolla hasta que esté transparente. Salpimentar y agregar la panceta. Dorar muy bien. Hacer un lugar en la sartén y disponer el pollo de manera tal que quede cada cubo, uno al lado del otro. Es decir, que no se superpongan. Dejar que se doren bien y cocinar por todos lados. Revolver todos los ingredientes de la sartén y mezclarlos con el pollo. Agregar el curry, el caldito en pedacitos, el agua y la leche de coco. Una vez que hierva dejar cocer por 10 minutos. Apagar y dejar enfriar por otros 10 minutos. Luego, agregar las dos medidas del CN Plus sin sabor y mezclar muy bien hasta que se forme una "salsita". Servir en un cuenco con un colchón de arroz y decorar con algo verde.

# Pollo al curry con leche de coco

Fortificado con **CN PLUS** sin sabor

-  Sin lactosa
-  Apto para celíacos
-  Nutrición completa y balanceada
-  14 vitaminas y 14 minerales

**Pollo al curry fortificado en energía, proteínas, vitaminas y minerales**

Cada <i>Porción</i>	Con CN	Sin CN
Energía (Kcal)	611	364
Proteínas (g)	22,8	11,8

Agregarle CN PLUS sin sabor en el pollo al curry, le aumenta un 67% su aporte de energía, y casi al doble su aporte de proteínas. A su vez adiciona 14 vitaminas y 14 minerales.

*Recetario*  
mixing