



Cosechamos lo mejor de Costa Rica

# Arroz con piña al curry

Tiempo: 30 minutos  
Porciones: 6

## Ingredientes:

- 150 gr de piña en cubos
- 8-10 langostinos pelados
- 125 gr de pollo
- 2 huevos
- 200 gr de arroz cocido
- 15 gr de curry en polvo
- 15 gr de sal
- 8 gr de azúcar
- 80 ml de salsa de soja light
- 50 gr de anacardos fritos
- 1 tomate cortado en cubos
- 1/2 cebolla picada
- 1 cucharada de mantequilla
- Cebollino picado
- Aceite vegetal
- 150 ml de leche de coco



## Preparación

- Para servir esta receta, cortar la piña en dos y reservar una de las mitades y rebanar una de las piezas en cubos.
- En una sartén poner aceite vegetal y freír los langostinos pelados, los sacamos y reservamos para luego.
- En esa misma sartén añadir la mantequilla y cocinar el pollo, freír bien por ambos lados.
- Una vez frito, lo apartamos a un lado y freímos los huevos rompiéndolos o picándolos, cuando estén listos los mezclamos con el pollo.
- Incorporar el arroz blanco cocido y el curry en polvo, mezclar bien. En este momento el curry empezará a tostarse y a soltar todo su aroma.
- Seguidamente añadir la sal, el azúcar, la salsa de soja light, la leche de coco, los anacardos fritos, el tomate y la cebolla, mezclar todos los ingredientes bien.
- Incorporar la piña y los langostinos fritos y mezclar un poco más, incorporar el cebollino y mezclar.
- Para presentar en la piña, rellenamos la mitad que hemos vaciado con el arroz frito y para decorar colocamos unos cuantos anacardos fritos y un poco de cebollino en la parte de arriba.