

ARROZ HINDU

Ingredientes:

Los del Arroz con Coco (están en pág. 11)

Los del Pollo A la Curri (los encuentras en la Receta de Los Gnochi en pág. 60)

Procedimiento:

Para hacer el arroz con coco (mira la pág. 11)

Para hacer el Pollo a la Curri (mira la forma de sazonar el pollo que lleva el Gnochi en pág. 60)

Se sirve en la siguiente forma:

El arroz con coco va en una bandeja sólo

El Pollo a la Curri con su Salsa en un pyrex o bandeja honda.

Luego los ingredientes que a continuación detallo se ponen en platitos separados y son:

1. Nueces picadas
2. Perejil picado
3. Cebollina picadita
4. Pasitas
5. Yema de huevo picada
6. Clara de huevo picada
7. Bacon picado (1 libra)
8. Mani
9. Mango Shutney (es muy importante este sabor)
10. Apio picado
11. Coco rallado

(Huevo cocido duro)

Nota: A muchas personas no les gusta el arroz con coco por eso es preferible hacer dos arroces. Uno frito blanco y otro con coco.