

A photograph of a white ceramic bowl with a blue rim, filled with yellow rice. The rice is topped with several slices of purple onion and pieces of pineapple. The bowl is placed on a yellow napkin. In the background, there is a wooden surface and some green leaves.

arroz al curry con piña
y cebolla morada

Ingredientes para 2 personas:

- 150 gr de arroz basmati
- 250 ml de agua
- 2 cucharaditas de curry
- 4 rodajas de piña natural
- 2 cebollitas moradas

Preparación:

En una olla pequeña ponemos a calentar el agua con una pizca de sal. Cuando hierva el agua añadir el arroz y una cucharadita de curry, bajar a fuego medio y cocinar hasta que el arroz esté en su punto.

Mientras tanto en una sartén con una cucharada de aceite, frímos ligeramente la cebolla morada cortada en aros. Retiramos de la sartén la cebolla y añadimos la piña troceada y salteamos junto con una cucharadita de curry hasta que se dore ligeramente. A continuación añadimos el arroz y salteamos hasta que se haya frito. Retiramos, servimos en platos y añadimos la cebolla morada.

[Con las zarpas en la masa](#)