

# Pit de gall dindi amb curri



Fogons

## Ingredients per a 2 persones

**300 g** de pit de gall dindi

**1** ceba

**2** cullerades petites de curri

**1** iogurt natural

**1** cullerada sopera d'oli d'oliva

Sal i Pebre

## Estris necessaris



Taula de tallar



Cullera petita,  
cullera gran  
i ganivet



Paella

## Elaboració

1

Poseu la paella al foc amb un rajolí d'oli.

2

Talleu la ceba i, quan l'oli estigui calent, sofregiu-la durant 5 minuts aproximadament.

3

Talleu el gall dindi a daus i afegiu-lo a la paella amb un pessic de sal i pebre.

4

Afegiu el curri i deixeu-ho a foc mitjà durant uns 10 minuts. Remeneu-ho bé.

5

Afegiu el iogurt natural i continueu remenant.

6

Quan quedi tot ben barrejat, ja podeu emplatat.

## Sabies que...

El curri és una barreja d'espècies que prové de l'Índia. Normalment, l'ingredient principal és la cúrcuma, per això el curri és de color groc. La cúrcuma té propietats antioxidants.

### IDEES

Ho podeu acompanyar amb una mica d'arròs basmati i una mica de coriandre fresc per sobre.

