Arroz con pollo estilo indio (murghi biryami)



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Sal: A gusto
Azafrán: 1 Cápsula
Clavo De Olor: A gusto
Cilantro: A gusto
Pimienta blanca: A gusto
Canela: A gusto
Arroz: 300 grs.
Aceite De Maíz: 50 cda.
Cebolla: 1 Unidad
Almendras: 100 g
Agua: 100 cc
Pollo / Pechugas: 1 Unidad
Yogurt Natural: 200 g
Ajo: 1 Diente
Crema de leche: 250 cc
Jengibre: 30 g

Salsa Joinville

Manteca: 50 g

Preparación de la Receta

- En un bowl mezcle la *crema* de leche con el *azafrán*.
- Deje reposar 3 horas en la heladera.
- En otro bowl hidrate el **arroz** con agua.
- Pique finamente la *cebolla* y el *ajo*.
- Ralle el *jengibre*.
- Pele y pique las almendras.
- Procese la *cebolla*, el *ajo*, el *jengibre* y las almendras hasta reducirlos a puré.
- Corte la carne de **pollo** en cubos.
- En una sartén caliente el aceite y saltee sin *dorar* el *pollo*, condimente con poca sal.
- Incorpore el puré
- Mezcle bien
- Agregue *yogur* y el agua mezcle bien y deje reducir a fuego bajo 10 minutos.
- Condimente con canela, pimienta blanca y clavo de olor molidos.

- Mezcle bien, tape retire del fuego y reserve.
- Cocine el *arroz* en agua hirviendo drante 6 minutos y cuele de inmediato.
- Coloque el *arroz* en una sartén cubriendo toda la supericie
- Encime disponga el *pollo* con su salsa.
- Finalmente bañe con la *crema* de *azafrán*
- Tape con papel aluminio lo más herméticamente posible y sobre este con una tapa.
- Termine la cocción en el horno durante 10 mintuos.
- Retire del horno.
- Sirva en platos individuales con *cilantro* picado.

- Puede acompañarse con tomates, pepinos, *cilantro*, *jugo* de *limón* y pimientos picantes frescos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/arroz-con-pollo-estilo-indio-murghi-biryami