

Curry de Pollo en Salsa de Tomate (Butter Chicken)



Ingredientes

Comino en polvo: 10 g Cilantro en polvo: 10 g

Canela: 5 grs.

Mantequilla: 250 g

Sobras de tandoori chicken: 250 g

Cardamomo: 10 g

Anacardos: 100 g

Clavo: 5 g

Pimentón rojo: 20 g

Nata: 200 g Tomates: 1 kg

Preparación de la Receta

Para la salsa con agua

- En una olla, *hervir* los tomates el *cardamomo*, la canela y el clavo hasta que el **tomate** se ablande.
- Escurrir los tomates y pelar
- Luego colocarlos en la cuba de una batidora eléctrica y triturarlos hasta obtener una textura espesa.

En una sartén engrasada con la mantequilla, sofreír las especias

- El pimentón rojo, el comino y el cilantro en polvo.
- A continuación, incorporar la salsa de tomate y los anacardos molidos
- Integrar y añadir la nata
- Mezclar con una cuchara de madera y reservar en la sartén.
- Desmenuzar las sobras de pollo tandoori, agregar al sofrito y cubrir bien con la salsa
- Retirar y servir.
- Utiliza tomates en racimo, que resultan mucho más jugosos y sabrosos.
- Puedes preparar esta riquísima receta de pollo tandoori.

Para má

• S platillos tan deliciosos como éste, no te pierdas el nuevo programa de "Cocina India".

Consulta la receta original en https://elgourmet.com/recetas/curry-de-pollo-en-salsa-de-tomate-butter-chicken