

# 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 m&aacute;acut

- 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>