

Pollo con Tandoori

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Jugo de Limón: 2 cdas.

Sal: A gusto

Colorante vegetal colorado: Cantidad necesaria

Ajo: 4 Dientes

Muslos de Pollo: 4 Unidades

Jengibre: 1 cda.

Pimienta: 1/4 cda.

Jugo de Limón: 4 cdas.

Cebolla: 1/2 Unidad

Semillas de cilantro picadas: 1 cda.

Chile en polvo: 1 cda.

Semillas de comino: 1 cda.

Yogurt Natural: 1 Pote

Guarnición

Dátiles: 150 g

Arroz basmati: 500 g

Jengibre rallado: 1 cda.

Cilantro: 1 cda.

Hierbas Aromáticas: 1 cda.

Manteca clarificada: 70 grs.

Sal y Pimienta: A gusto

Almendras peladas: 100 grs.

Preparación de la Receta

- Retire el exceso de grasa y la piel de las pata muslos.
- Bañe con el *jugo de limón*, cubra con papel film y deje en la heladera por 30`.
- Pele y corte la *cebolla* en cubos pequeños.
- Pele y pique los *ajos*.
- Pele el *jengibre* con una cuchara y ralle.
- Haga una pasta con la *cebolla*, el *ajo*, las semillas, el *jengibre* y las 2 cucharadas de *jugo de limón* restante y sal.
- Agregue el *pimentón*, el *yogur*, el *chile* en polvo y el colorante, debe quedar bien rojizo.
- Retire el **pollo** de la heladera y cubra con esta pasta.
- Deje un mínimo de 24 horas en la heladera.

- Precaliente el horno a 180° por 45 minutos o hasta que este bien *cocido*.

Guarnición

- Pique los dátiles.
- Pique las almendras.
- Pique el *cilantro*.
- En una olla con agua hirviendo salada cocine el *arroz* al dente.
- Retire y en una sartén con *manteca* clarificada, saltee los dátiles y las almendras.
- Agregue el *arroz*, el *cilantro*, el *jengibre* rallado, sal y pimienta.

Presentación

- En un plato sirva la pata *muslo* y el *arroz* salteado, decore con hierbas aromáticas.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pollo-con-tandoori>