Pollo tandoori

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Aceite de mostaza:
Coriandro: 1/2 cda
Jengibre fresco: 1/2 cda
Pechuga de pollo grande: 1 Unidad
Yogur cremoso natural: 200 g
Comino: 1/2 cda
Cúrcuma: 1 y 1/2 cda
Paprika: 1 cda
Sal:

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Cortamos la pechuga de **pollo** en cubitos.
- En un bol, colocamos *yogur*, *paprika*, *cúrcuma*, coriandro, *comino*, *jengibre* fresco y los tacos de *pollo*
- Cubrimos bien el *pollo* con las *especias* y el *yogur* y tapamos el bol con papel film
- Dejamos marinando durante una noche en la heladera.
- Retiramos la *marinada* de la heladera y ensartamos el *pollo* con unas brochetas.
- Llevamos una sartén al fuego a temperatura muy alta con el aceite de *mostaza* y marcamos las brochetas dándole vueltas hasta que queden doradas por ambos lados.
- Servimos.

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