

# 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>