elGourmet

Pollo tandori

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Aceite De Oliva: 2 cdas.
Pollo / Pechugas: 1 Unidad
Arroz negro: 1 Taza
Cilantro Picado: 2 cdas.
Arroz basmati: 2 Tazas
Sal y Pimienta: A gusto
Manteca: 1 cda.

Marinada

Coriandro: 1 cda.
Tandoori: 2 cda.
Jengibre: 1 Unidad
Semillas De Anis: 1 cda.
Cilantro Picado: 2 cdas.
Yogurt Natural: 1 Tazas
Hinojo: 1 Bulbo
Echalotte: 1 Unidad

Te de menta Marroquí

Agua: Cantidad necesaria
Té verde chino: 2 cdas.
Menta: 10 Hojas

Trago

Jugo De Lima: 1 Pocillo
Jengibre rallado: 1 cda.
Vodka: 2 Tazas
Té verde chino: 6 cdas.

Preparación de la Receta

- Disponga en una placa y en forma pareja el *arroz*, con la *manteca* y sal, cubra con agua y tape con papel aluminio, cocine en horno a 200ºC durante 20 minutos.

- Coloque el *arroz* negro en una olla y cubra con agua, condimente con sal y cocine durante 45 minutos.

Marinada

- Triture las semillas de anís, junto con el coriandro.
- Pele el *echalotte* y corte groseramente.
- Pele el *ajo*.
- Pele el *jengibre* y corte groseramente
- Corte el *hinojo* groseramente.
- Corte la pechuga en tiras.
- Tome pinches largos, enrolle las tiras de **pollo** y pínchelas en la punta de cada pinche

Te de menta Marroquí

- Prepare un infusión con el te verde y agua bien caliente
- Deje reposar unos minutos luego cuele.

Trago

- En una licuadora coloque abundante hielo, el *jengibre* rallado, te verde, el *jugo* de lima y el vodka, licue.

Armado

- En una procesadora coloque el *yogur*, el tandoori, el *jengibre*, el *ajo*, el *hinojo*, el *cilantro* y las hierbas trituradas, procese
- Retire y reserve en un bowl.
- Coloque los pinche de *pollo* dentro de la *marinada* y deje reposar durante 1 hora aproximadamente.
- En una sartén caliente con aceite de oliva selle los pinchos.
- En un recipiente mezcle el *arroz* blanco junto con el negro, condimente con sal y pimienta.
- Prepare un infusión con el te verde y agua bien caliente
- Deje reposar unos minutos luego cuele.
- En pequeños vasos coloque unas hojas de *menta* y luego sirva el te verde.
- En una licuadora coloque abundante hielo, el *jengibre* rallado, te verde, el *jugo* de lima y el vodka, licue.
- Sirva el trago en vasos.

Presentación

- Sirva el *arroz* y los pinches en una fuente.
- Decore el *arroz* con *cilantro* picado y los pinches con gajos de lima.
- Acompañe con el trago y te verde.

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