elGourmet

Pollo tikka masala

Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Para el arroz basmati

Arroz bamasti: 2 Medidas
Caldo: 4 Medidas

Para el pollo

Cebollas: 2 Unidades
Cilantro: 1 Puñado
Pechugas de pollo: 2 Unidades
Garam Masala: 2 cdas.
Chiles secos: 2 Unidades
Crema de leche: 250 cc
Azúcar Negro: 2 cdas.
Yogur natural: 200 g
Dientes de ajo: 2 Unidades
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Sal: Cantidad necesaria
Monedas de jengibre: 2 Unidades
Tomate perita de lata: 400 Gramos

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Procesamos ajos, chiles secos, *jengibre*, aceite de oliva y reservamos.
- Cortamos pechugas de **pollo** en cubos grandes y colocamos en un bol.
- Agregamos *yogur* natural, garam masala y gran parte del aceite reservado
- Mezclamos y dejamos *marinar* en la heladera por varias horas.
- Cortamos cebollas en pluma y salteamos en una sartén caliente con aceite de oliva
- Agregamos garam masala, el aceite aromatizado reservado y cocinamos.
- Añadimos el *pollo* marinado y cocinamos hasta *dorar*
- Incorporamos tomates peritas rotos con las manos, azúcar negra, *crema* de leche, tapamos y dejamos cocinar a fuego suave por 15 minutos.

Para el arroz basmati

calentamos una sart&eacute

- N con aceite de oliva y salteamos el *arroz* basmati hasta sellar.
- Agregamos el caldo caliente, llevamos a hervor, tapamos y dejamos cocinar por minutos
- Transcurrido el tiempo y sin destapar dejamos reposar fuera del fuego por 10 minutos más.

Para el armado

- Servimos el *pollo* tikka masala sobre el *arroz* basmati y terminamos con *perejil* picado.

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