

Sopa Mulligatawny

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Cebolla: 1 Unidad

Bananas: 2 Unidades

Manzana verde: 1 Unidad

Tomates: 2 Unidades

Aceite de Chile: 2 cda.

Manteca clarificada: 2 cdas.

Curry: 2 cda.

Sal y Pimienta: A gusto

Caldo De Pollo: 1 L

Arroz: 2 cdas.

Pan Naan

Agua tibia: 50 cc

Sal: 1/2 cdita.

Ajo picado: 3 Dientes

Harina de trigo: 300 grs.

Comino: 1 cdita.

Manteca clarificada: 1 cda.

Yogurt Natural: 2 cdas.

Cilantro Picado: 1 cda.

Levadura fresca: 15 grs.

Harina integral: 100 Cantidad necesaria

Azucar: 1 cda.

Pollo

Pollo: 2 Supremas

Aceite De Oliva: 2 cdas.

Sal y Pimienta: A gusto

Curry: 1 cda.

Cúrcuma: 1 cdita.

Raita

Yogurt natural s/azúcar: 1 Pote

Cilantro Picado: 2 cdas.

Sal y Pimienta: A gusto

Preparación de la Receta

- Pele y pique la *cebolla* en dados pequeños.
- Pique la *manzana* y el *tomate* en cubos pequeños.
- Pele y corte las bananas en rodajas.
- Coloque en una olla la *manteca* clarificada a fuego moderado. Agregue la *cebolla* y cocine durante 1 minuto.
- Incorpore luego el *arroz*, la *manzana*, el *tomate* y el *curry*. Lleve el fuego a mínimo e incorpore las bananas. Sazone con sal, pimienta y aceite de *chile*.
- Cubra los ingredientes con el caldo de *pollo* y deje cocinar durante 20 minutos.
- Retire y vierta la **sopa** dentro de la licuadora. Licue.
- Retire y cuele. Coloque la *sopa* a baño maría invertido.

Pan Naan

- Coloque en una procesadora la *harina* de trigo, la *harina* integral, el yogurt, el azúcar, la sal, la *levadura* y el agua. Amase durante 3 minutos aproximadamente. Retire, coloque en un bowl y tape con film. Deje levar.
- Corte la masa en porciones dándole forma de bollo a cada una, tape y deje levar nuevamente.
- Una vez levada la masa pinte con *manteca* clarificada y estire con las manos.
- En una sartén de teflón o *plancha* bien caliente cocine los panes de ambos lados. Condimente con *ajo* picado, *comino*, y *cilantro*.

Raita

- Coloque el yogurt en un bowl y mezcle junto con el *cilantro*. Condimente con sal y pimienta.

Pollo

- En un plato coloque el *curry*, la *cúrcuma*, la sal y la pimienta, mezcle.
- Marine luego las supremas de *pollo*.
- En una sartén con aceite bien caliente selle las supremas de ambos lados.
- Retire y lleve a horno precalentado a 180°C durante 5 minutos.
- Retire y corte las supremas en tiras.

Armado

- En un plato hondo coloque primero las tiras de *pollo*, luego la *sopa*, la raita, nuevamente *pollo* y raita.

Presentación

- Sirva y acompañe con pan naa.