Tradición hindú



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Arroz al limón

Sal: A gusto
Almendras: 100 g
Coco rallado: 1 cda.
Manteca: 50 g
Cúrcuma: 1 cda.
Pimienta verde en grano: 1 cda.
Leche de coco: 30 cc
Arroz basmati: 400 g
Curry: 1 cdita.
Cilantro: 1 cda.
Limones: 3 Unidades
Agua: 2 L
Mostaza en grano: 1 cda.

Brochette satai

Manteca: Cantidad necesaria
Tandoori: 1 cda.
Yogurt: 200 g
Ajo: 1 Diente
Pechugas de pollo: 2 Unidades

Ensalada de pepinos

Pepinos: 2 Unidades
Yogurt Natural: 200 cc
Menta: 20 g
Sal: Cantidad necesaria
Pimienta: A gusto

Samoosas

Manteca: Cantidad necesaria
Papas: 2 Unidades
Pimienta Negra en grano: ½ cdita.
Semillas de comino: ½ cdita.
Sal: A gusto
Arvejas: 50 g
Masa Philo: 4 Láminas

Limon: ½ Unidad
Semillas De Coriandro: ½ cdita.
Menta: 1 cda.

Preparación de la Receta

Brochette satai

- Pique el *ajo*.
- Corte el *pollo* en tiras.
- En un bowl mezcle el yogurt el tandoori y el *ajo*.
- Incorpore el *pollo* y deje macerar cubierto por un film en la heladera durante 3 horas.
- Atraviese las tiras de *pollo* con un *palillo* de brochette.
- Pincele una lámina de papel aluminio con *manteca* y disponga sobre la *plancha* caliente.
- Cocine las brochettes de *pollo* 3 minutos de cada lado.
- Pincele con la *marinada* de ambos lados.

Arroz al limón

- En una *cacerola* con el agua y la *cúrcuma* cocine el *arroz* hasta que se consuma el líquido.
- Agregue el coco rallado, la leche de coco, la sal y cocine 2 minutos más.
- Exprima un *limón*.
- Tueste las almendras y pique groseramente.
- En una sartén caliente la *manteca*, el *jugo* de *limón*, las almendras, el *curry*, la pimienta verde y la *mostaza*.
- Vierta dentro del *arroz*, revuelva bien tape y reserve.
- Pique el *cilantro*.
- Corte dos limones en gajos.
- Sirva en un bowl, espolvoree con *cilantro* picado y decore con gajos de *limón*.

Ensalada de pepinos

- Corte los pepinos en rodajas, espolvoree con sal fina, deje soltar el líquido y enjuague.
- Pique la *menta*.
- En un bowl mezcle las rodajas de pepino, el yogurt, la pimienta y la *menta*.
- Sirva en bowl individuales.

Samoosas

- Pele las papas, cocine al vapor y reduzca a puré.
- En una *cacerola* con abundante agua hirviendo blanquee las arvejas.
- Pique la *menta*.
- Exprima el *limón*.
- En una sartén caliente, tueste las *especias* y machaque.
- En un bowl mezcle el puré de papas, las arvejas, la *menta*, el *jugo* de *limón*, sal y las *especias*.

- Derrita la *manteca*.
- Estire la masa philo y pincele cada lámina con *manteca* derretida.
- Forme 4 capas de masa philo y corte en tiras de 6 cm de ancho.
- Pincele cada tira de masa con *manteca* derretida y disponga una cucharada de relleno en un extremo.
- Doble la masa de manera cruzada formando un triángulo.
- Lleve a una placa enmantecada y cocine en el horno precalentado a 150º C hasta que doren ligeramente.

Presentación

- En el costado de un plato sirva 4 brochettes cruzadas, en otro costado un bowl con ensalada.
- Acompañe con el *arroz* y las samoosas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tradicion-hindu