

## 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 150° 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>