

Pollo al curry "Tikka Masala" y arroz aromático Basmati



✧ Ingredientes

Pollo para 4 personas:

- 2 pechugas de pollo
- 300 ml. de nata vegetal de soja
- 2 pimientos italianos rojos o 1 lamuyo rojo
- Curry
- Sazonador de pinchos morunos
- Comino en clavo
- Colorante alimentario
- 2 guindillas (al gusto)
- Cebolla en polvo
- Frutos secos (pasas, nueces y almendras)
- Coco rallado



Arroz aromático Basmati:

- Arroz Basmati
- 2 ajos
- Comino
- Agua
- Aceite de oliva y sal

✧ Pollo indio al curry "Tikka Masala"

En un wok rehogas los dos pimientos rojos en tirillas con un par de guindillas hasta que estén pochaillos. Después, añadir la pechuga de pollo cortada en trocitos previamente salpimentada y continuar mareándolo todo.

Añadir una cuchara sopera de curry, dos cucharas de sazónador de pinchos morunos, una de cebolla en polvo y otra de comino. Seguir mareando.

Añadir por último la nata y los frutos secos machacados (nueces, avellanas, pasas y almendras) moviéndolo todo hasta que la salsa espese (si usamos leche, añadir un poco de maicena). Añadir un poquito de colorante y coco rallado. Añadir más o menos nata/leche para que haya más o menos salsa.

Pollo al Curry "Tikka Masala" y arroz aromático Basmati



✧ Arroz aromático Basmati

Poner aceite de oliva y dos ajos en una cazuela. Añadir el arroz en crudo y mearar un poco. Después añadir el agua (2 vasos por cada vaso de arroz) y cocer. Después de cocerse y reposar un par de minutos, se marea en el wok unos minutos con aceite, sal y comino.

