

Raciones para 5

- 2** Dientes de ajo
- 3** Pechugas de pollo
- 2** Yogures griegos naturales
- 3 gr** Jengibre fresco rallado
- 1 cdita** Copos de chile
- 1 cdita** Comino en polvo
- 2 cditas** Garam masala
- Sal
- 1** Limón
- 50 gr** Mantequilla
- 1** Cebolla
- 200 gr** Tomate triturado
- 200 ml** Leche de coco
- 2 gr** Garam masala
- Arroz largo cocido
- Pan de pita
- Cilantro fresco

- 1** Picar los ajos pelados y cortar la pechuga de pollo en dados. En un bol, mezclar todos los ingredientes del marinado hasta obtener una crema homogénea. Añadir por último el pollo y mezclar bien.
- 2** En un rondón, derretir la mantequilla utilizando la función Mestre Paeller de la placa de inducción. Cuando escuches el pitido de la placa, pulsar la flecha de “siguiente etapa” y freír los dados de pollo, sin retirar el marinado.
- 3** Una vez marcado el pollo y después del aviso de la placa, pulsar de nuevo la flecha de “siguiente etapa” e incorporar la cebolla cortada en juliana hasta el siguiente aviso.
- 4** En ese momento, añadir el tomate triturado y dejar reducir. Después, la leche de coco y el garam masala de la salsa.
- 5** Remover todo bien y cambiar el modo Mestre Paeller por la función manual de la placa, para cocinar el resto del tiempo a fuego muy bajo durante 20 minutos, y así el pollo quede jugoso.
- 6** Servir junto un poco de arroz largo cocido del modo que indique el envase, pan de pita tostado a la sartén y un poco de cilantro fresco.

Notas del Chef

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/pollo-tikka-massala/>

