Butter chicken

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Zeneida GS

Tiempo: 1 hora
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Exótica
Coste: Medio

Descripción:

Un clásico de la cocina hindú: Butter chicken o Murgh Makhani. Muy sabroso! Si les gusta la comida especiada, no lo duden, pruébenlo! La elaboración es un poco laboriosa, pero por el resultado vale la pena. Les recomiento que vean el vídeo que he colocado en el paso nº1, que aclara mucho mejor la elaboración de la receta.

Ingredientes para 2 personas :

- 500 g. de Pechuga o contramuslo de pollo troceado
- 1 (120g) de Yogurt natural (Marinado del pollo)
- 1 Diente de ajo molido (Marinado del pollo)
- 1/2 cdta. de Jengibre molido (Marinado del pollo)
- 1 cdta. de Pimentón picante o chili en polvo (Marinado del pollo)
- 1/2 cdta. de Comino en polvo (Marinado del pollo)
- 1 cdta. de Sal fina (Marinado del pollo)
- 1 cda. de Mantequilla (Salsa)
- 1/2 cda de Harina (Salsa)
- 4 Tomates maduros (Salsa)
- 1 Diente de ajo molido
- 1/2 cdta. de Jengibre molido (Pasta añadir a salsa)
- 1 cdta. de Comino molido (Pasta añadir a salsa)
- 1 cdta. de Pimentón picante (Pasta añadir a salsa)
- 1 cda. de Cilantro fresco picado fino (Pasta añadir a salsa)
- 1 cdta. de Sal fina (Pasta añadir a salsa)
- 1 cdta. de Azúcar (Pasta añadir a salsa)
- 1 Cebolla mediana frita y hecha puré(Pasta añadir a salsa)
- 200 ml de Nata para cocinar (Salsa)

Preparación:

Paso 1

Cortar la pechuga en tacos. Introducir en un recipiente. Añadir el yogur, 1 yogur natural (120 gr. aprox.), 1 diente de ajo molido, 1/2 cdta jengibre molido, 1 cdta pimentón picante o chili en polvo, 1/2 cdta comino en polvo, 1 cdta sal fina. Dejar marinar en el frigorífico un mínimo de 4 horas; si es de un día para otro, mejor.

Paso 2
Freír los tacos de pollo; tienen que quedar hechos por dentro y dorados por fuera. Reservar.

Paso 3
Hacer un puré con los tomates. Pelarlos y quitar las semillas. Triturarlos con la batidora. Reservar.

Paso 4
Pochar la cebolla picadita. Triturarla con la batidora. Reservar.

Paso 5
Hacer una mezcla con 1 diente de ajo molido, 1/2 cdta jengibre molido, 1 cdta comino molido, 1 cdta pimentón picante, 1 cda cilantro fresco picado fino, 1 cdta sal fina, 1 cdta azúcar, la cebolla triturada, y un chorrito de agua. Reservar.

Paso 6
En una sarten derretir la cucharada de mantequilla, añadir la media cucharada de harina. Mezclar.

Paso 7
Añadir la mezcla anterior y el tomate triturado. Mezclar. Cocinar a fuego bajo unos 15 minutos.

Paso 8
Agregar los tacos de pollo fritos previamente y la nata para cocinar. Mezclar. Cocinar unos 2 minutos. Retirar del fuego.

Paso 9
Acompañar con un arroz Basmati, por ejemplo.