Pollo tikka masala







30 MIN.



4 RACIONES



INGREDIENTES

- 300 g de pechuga de pollo troceada
- 3 dientes de ajo
- 1 yogur griego
- 50 ml de tomate triturado
- 250 g de salsa picante tikka masala
- 80 g de jengibre fresco troceado
- 25 g de perejil fresco
- 1 tomate
- 250 ml de leche de coco
- 4 g de pimienta negra
- 4 g de cilantro seco
- 4 g de cebolla seca
- 100 ml de aceite de oliva

ACCESORIOS

· Pala de remover



PREPARACIÓN

- 1. Limpiar, pelar y cortar el tomate en dados pequeños. Reservar.
- 2. Marinar en yogur y salsa tikka masala el pollo junto con las especias por espacio de 12 a 24 horas.
- 3. Colocar la pala de remover, añadir el aceite de oliva, programar a 150 ºC, intervalo de pausa nº 3 y programar 4 minutos. Cuando alcance la temperatura añadir el pollo troceado y cocinar hasta que quede sellado.
- 4. Añadir el tomate troceado y cocinar durante 1 min y medio con intervalo de pausa nº 3 a 180 ºC.
- 5. Añadir el tomate triturado y cocinar a 140 ºC durante 1 min con intervalo de pausa nº 3.
- 6. Añadir los dientes de ajo y la leche de coco. Cocinar todo junto durante 10 min con intervalo de pausa nº 2 a 100 ºC.
- 7. Cuando queden 8 minutos para finalizar, bajar la temperatura a 99 ºC e intervalo de pausa nº 1, añadir el perejil fresco.
- 8. Servir caliente.



OBSERVACIONES

• Servir acompañado de arroz blanco como sugerencia.





