

CHICKEN TIKKA MASALA



Ingredientes:

Para 4 personas:

- 1 cucharada de aceite
- 1 cebolla picada fina
- 1 vaina de cardamomo o una cucharita de cardamomo en polvo
- 2 dientes de ajo machacados
- 400 gr de tomate en conserva troceado (tomate triturado de lata)
- 1/4 cucharadita de canela molida
- 1 cucharada de garam masala
- 1/2 cucharadita de chile en polvo (pimienta cayena)
- 1 cucharadita de azúcar moreno fino
- 300 ml (1 y cuarto de vaso) de nata
- 1 cucharada de almendras molidas
- 500 gr de pollo troceado en dados de 2,5 cm
- 1 cucharada de hojas de cilantro picada

Método

- 1) Freír el pollo y reservar (también se puede poner en el horno 20 minutos). Lo reservamos para luego.
- 2) Calentar el aceite a fuego lento en una sartén de fondo grueso. Empezar rehogando la cebolla con el cardamomo hasta que la cebolla se reblandezca y empiece a dorarse. Añadir el ajo y rehogar durante 1 minuto más para luego incorporar el tomate y sofreír hasta obtener una salsa espesa. Añadir la canela, el garam masala, el chile en polvo y el azúcar a la cacerola y rehogar durante un minuto.
- 3) Incorporar la nata y las almendras y luego los dados de pollo ya hechos,
- 4) Dejar cocer a fuego lento durante 5 minutos o hasta que el pollo este bien caliente
- 5) Decorar con el cilantro picado
- 6) Se sirve con arroz o nan (pan de la India)