

Butter Chicken (Curry de pollo de corral)

Preparación

Para la Butter Sauce 1- Cocer los anacardos durante 20 min a fuego lento. 2- Sofreir el Ajo-Jengibre en el aceite hasta que se ponga rojizo. 3- Añadir 0,5L de agua y tomate frito. Dejar cocinar 5 min a fuego fuerte. 4- Se le añade la sal, los condimentos, el azúcar y la mantequilla y dejar cocinar otros 10 min a fuego medio. 5- En la Thermomix triturar los anacardos con la nata hasta conseguir una pasta homogénea y sin grumos. añadir a la salsa. 6- Finalmente añadir los 3 litros de agua sobrantes. y dejar cocinar a fuego fuerte hasta el punto de ebullición, luego bajar el fuego a mínimo y cocinar 20 min. Para el Tandoori Chicken Mezclar todos los ingredientes. Dejar macerar durante un mínimo de 2h Cocer en pinchado en la borcheta en el horno tandoor, dando la vuelta cada 2 min durante 15' Montaje final del plato En una sartén calentar la butter sauce, emplatar Cortar el contramuslo en tiras y colocar encima del curry Decorar con ajonjolí y cebollino Paso a paso en el siguiente orden para hacer el plato 1º Macerar el pollo 2º Preparar el curry 3º Cortar el pollo 4º Montaje final del plato

Ingredientes

Ingredientes para 4 personas

Para la butter sauce

Ingredientes

Aceite de girasol 0,043L

Ajo-Jengibre 0,011Kg

Tomate frito 0,551Kg

Agua 0,757L

Sal 0,021Kg

Comino en polvo 0,011Kg

Pimienta blanca 0,007Kg

Paprika 0,009Kg

Cilantro en polvo 0,010Kg

Butter chicken masala 0,017Kg

Azúcar 0,087Kg

Mantequilla (sin sal) 0,054Kg

Anacardos 0,071Kg

Nata 15% 0,108L

Para el tandoori chicken

Ingredientes

Pierna de pollo 0,524Kg

Tandoori masala powder 0,003Kg

Paprika 0,001Kg

Cilantro en polvo 0,001Kg

Comino en polvo 0,007Kg

Sal 0,001Kg

Vinagre 0,006L

Yogurt 0,049Kg

Colorante naranja 0,001Kg

Ajo-Jengibre 0,006Kg

Utensilios

Bandeja

Boles

Cazos

Cuchillos

Ollas

Sartenes

Horno

Instructor destacado



Iván Surinder

ARCOS®

 **BOSCH**
Innovación para tu vida


SUPERMERCAD 