# Biryani de Pollo

Cocina: India | Dificultad: Difícil | Tiempo: 1.5 horas | Porciones: 6

## Ingredientes

- 400 g arroz basmati
- 500 g pollo
- Yogur
- Cebolla frita
- Azafrán en leche
- Ghee
- Garam masala
- Canela, cardamomo, clavo
- Menta
- Cilantro

## Preparacion

1. Marinar pollo en yogur y especias 1h.
2. Cocer arroz al 70%.
3. Capas en olla: pollo, arroz, cebolla frita, hierbas y azafrán.
4. Sellar con masa o papel aluminio (dum).
5. Cocer a fuego mínimo 30 min sin abrir.