Chicken Tikka Masala

Cocina: India | Dificultad: Media | Tiempo: 1 hora | Porciones: 4

Ingredientes

- 600 g pollo en dados
- Yogur
- Garam masala
- Pimentón
- Cúrcuma
- Tomate triturado
- Nata
- Cebolla
- Ajo
- Jengibre
- Fenugreco seco

Preparacion

1. Marinar pollo en yogur y especias.
2. Asar el pollo en horno o sartén.
3. Sofreír cebolla, ajo y jengibre.
4. Añadir tomate, especias y nata. Cocer 20 min.
5. Incorporar el pollo. Servir con arroz basmati.