

Ingredientes

Pollo: 750g

Yogur: 225g

Jengibre en polvo: 1.5 edta

Ajo: 4 dientes

Garam masala: 1,5 edta

Lima: 1

Pimentón picante: 2 edta

Cúrcuma: 1 edta

Mantequilla: 1 cda

Cebolla: 1

Sal: 1 edta

Arroz basmati: 300g

Cardamomo: 10

Clavo: 5

Canela: 1 rama

Laurel: 3 hojas

Comino: 1 edta

Cilantro: 25g

Menta: 10g

Azafrán: 10 hebras

Leche: 60ml

Aceite: 1 cda

Instrucciones

- Cortar el pollo en trozos de bocado y marinar toda la noche en el yogur, ajos rallados, zumo de lima, sal, 1 edta de garam masala, pimentón y jengibre y 1/2 edta de cúrcuma
- En una olla, caramelizar en la mantequilla y aceite la cebolla cortada en juliana y retirar 2/3
- Por otro lado, lavar y cocer 3 min* el arroz en abundante agua con 7 cardamomos, 3 clavos, la canela y 2 hojas de laurel. Colar, retirar los aromáticos y reservar
- *Tiene que estar algo blando por fuera (que se "pegue" a los dedos si lo aplastas) pero duro por dentro
- En la olla con 1/3 de cebolla, añadir el resto del pimentón, cúrcuma, cardamomos, clavos, laurel, comino y garam masala y cocinar 1 min . Añadir el pollo y cocinar 2 min por lado
- Añadir encima la mitad del arroz y otro 1/3 de cebolla y 1/3 del cuatro y menta picados
- Cubrir con el resto del arroz y echar por encima leche de azafrán (la leche caliente infusionada)
- Poner el resto de cebolla, cilantro y menta y cubrir con un trapo la olla y, por encima, poner la tapa
- Cocinar 5 min a fuego medio y 20 min con el fuego al mínimo. Apagar el fuego y dejar reposar