

Pollo Tandoori acompañado de puré de berenjenas

El **Pollo Tandoori** es un plato riquísimo con un toque exótico de especias. El Tandoori es una mezcla de especias procedente de Asia, concretamente de India y Pakistán. Digamos que es una combinación de especias en proporciones estudiadas como sucede con el Curry o con el Garam masala. El pollo es marinado con esta mezcla y después se fríe en brochetas con un aroma espectacular.

Además, lo hemos acompañado con un delicioso Puré de berenjenas que combina muy bien con los sabores exóticos del Tandoori. ¡Esperamos que os guste!

Ingredientes

700 g de pechuga de pollo
3 berenjenas
1 ramita de cilantro
30 g de anacardos tostados
1 diente de ajo
10 g de piñones tostados
1 clavo de olor
30 g de pasas
1 cucharadita de pimienta cayena
1 ramita de perejil
Aceite de Oliva Virgen Extra
Sal y pimienta (al gusto)

Ingredientes para el marinado

2 yogures griegos
1 cucharada de especias tandoori (cilantro molido, cúcuma, cardamomo, pimentón picante, gran masala)
3 cm de jengibre fresco
El zumo de 2 limas
2 clavos
2 cucharadas de Aceite de Sésamo

Preparación del Pollo Tandoori

Primero, mezclamos todos los ingredientes del marinado y sumergimos el pollo en esta mezcla. Después, lo dejamos marinando durante 2 horas.

A continuación, precalentamos el horno a 200° y asamos las berenjenas durante 30 minutos. Después, las sacamos y esperamos a que se enfríen para, posteriormente, sacarles su carne que mezclaremos con el perejil y el ajo picados, el aceite de oliva, la sal y la pimienta, las pasas y los piñones. Reservamos este puré que será con lo que acompañaremos a las brochetas de pollo tandoori. Por último, sacamos el pollo del marinado y hacemos con él unas brochetas que freiremos a la plancha durante unos 10 minutos, hasta que queden a nuestro gusto.

Servimos las brochetas de pollo tandoori acompañadas del puré de berenjenas y lo decoraremos con los anacardos y unas hojitas de cilantro picado.

Además, os recomendamos nuestra receta turca de Boquerones con arroz al horno, otro plato también muy exótico.