

Receta de Pollo Macerado Al Tandoori

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta receta que es de origen asiático, es muy fácil de preparar y con un rico sabor que le dan las especias tandoori, espero que os guste.

Ingredientes

- Muslitos de pollo (según comensales)
- Especias de Tandoori rojo (unos 40grs)
- Yogur natural (dos)

Modo de Preparación

1. En un bol preparar una mezcla con los yogures y las especias de tandoori, quedará un color arcilloso
 2. Mezclar los muslitos de pollo con la mezcla preparada y procurar que quede toda la carne bien cubierta
 3. Dejarlo macerar unas doce horas en el frigorífico, mejor de un día para otro
 4. Precalear el horno a 220 Grados
 5. Pasado el tiempo de maceración, colocar el pollo sobre la bandeja del horno y hornear durante unos veinte minutos aproximadamente, hasta que evapore el líquido que suelta el pollo
 6. Acompañar este plato de una ensalada o si lo preferís una ración de cús-cús y... buen provecho!!!
-