

Comida india: *Butter chicken*

Ingredientes

- 1 kg de pechuga de pollo
- 400 ml de leche de coco
- 175 g de concentrado de tomate
- Harina de trigo
- *Garam masala* (mezcla de especias típica de la comida india)
- 4 dientes de ajo
- Una cebolla
- Curry en polvo
- Chile en polvo
- Jengibre en polvo
- Cilantro fresco
- Sal y pimienta

Preparación

1. Para comenzar, pon una cazuela al fuego con una cucharada de aceite de oliva. Una vez caliente, añade el ajo y la cebolla picados.
2. Transcurridos dos o tres minutos, cuando la cebolla se haya puesto transparente añade la leche de coco, el concentrado de tomate, dos cucharadas de harina de trigo, dos cucharaditas de *garam masala*, una cucharadita de curry, media cucharadita de chile y media cucharadita de jengibre.
3. Revuelve bien todos los ingredientes para que se combinen, añade sal y pimienta al gusto y cocínalo durante uno o dos minutos.
4. Corta la pechuga de pollo en dados, y añádelos a la cazuela con la salsa. Revuélvelo y cocínalo tapado a fuego lento durante tres o cuatro horas, hasta que el pollo esté tierno.
5. Finalmente, sirve el pollo con arroz *basmati* y adórnalo con cilantro picado.

Contesta a las siguientes preguntas:

1. ¿Cómo se llama la receta?
2. ¿Es un plato que se sirve frío o caliente?
3. ¿En qué momento de la comida se podría tomar? ¿Como entrante (antes de plato principal), como plato principal o como postre? ¿Por qué?
4. Según los ingredientes que lleva, ¿te parece un plato saludable? ¿Por qué?
5. ¿Te recuerda a alguna receta que tú hayas probado o cocines en casa? ¿A cuál?
6. ¿Te gustaría probarlo? ¿Por qué?
7. ¿Según los pasos que tiene la receta, te parece un plato fácil o difícil de hacer? ¿Por qué?