

BUTTER CHICKEN CON CUCUS ESPECIADO

INGREDIENTES

800 g de contra muslos de pollo, sin piel y sin hueso
 ½ cucharadita de garam masala
 ½ cucharadita de chili en polvo
 ½ cucharadita de sal
 ½ cucharadita de chili en polvo
 1 cucharadita de curry
 1 y ½ cucharada de zumo de limón
 1 cebolla picada
 3 dientes de ajo picados
 100g salsa de tomate
 200g de yogurt natural
 400g leche de coco
 100g mantequilla
 1 cucharada de cilantro fresco picado para decorar

CUSCUS ESPECIADO

1 taza de cuscus
 1 taza de caldo
 1 cucharadita de jengibre en polvo
 1 cucharadita de cilantro en polvo
 1 cucharadita de garam masala
 1 cucharadita de cúrcuma en polvo
 1 cucharadita de chili en polvo o al gusto
 3 cucharadas de aceite de sésamo
 Sal, pimienta

MODO DE HACERLO

Poner el pollo cortado en trozos de 3-4 cm en un bol junto a las especias y el yogurt. Mezclar, tapar y dejar reposar en la nevera durante 30 minutos mínimo.

Verter en una cazuela y añadir el resto de ingredientes menos el cilantro. Tapar y cocinar durante una hora a fuego lento.

PARA EL CUSCÚS

Calentar el caldo con todas las especias y la sal, y verter sobre el cuscus. Tapar bien y dejar reposar cinco minutos. Destapar, añadir el aceite de sésamo, y rallar con un tenedor hasta que queden los granos sueltos.

Servir el cuscus con el curry recién hecho.