

OLIASKO TIKA MASALA

written by Errezetak



Orain dela 12 bat urte Indian egon nintzela, Tamil Nadu lurraldean, Indiako ozeanoak ureztatzen duen hiri batean. Bertan lan egiteaz gain bertako jendea, ohiturak eta gastronomia ezagutu nituen, eta esan beharra dago, aldatu nindutela. Orain dela gutxi lagun min batek bertako espeziak ekarri berri zizkidan eta platertxo hau prestatu nuen, mila esker Tutu...

4 Perts.

2 Oilasko bular

3 Tomate

5 Koilarakada tomate birrindua

1 Kafe koilaratxo Kumino

1 Kafe koilaratxo Kurkuma

1 Kafe koilaratxo Masala

1 Kafe koilaratxo Kanela

Perrexila

2zm Jengibre zati bat

2 Cayenne

1 Edalontzi ur

2 Baratxuri ale

Olio

Gatza

Arrozarentzat:

80gr Arroza (Basnati motakoa)

Behar adina ur

Gatza



Baratxuriak eta tipula brunoisen zatitu. Olioztaturiko zartagi batean baratxuria, [cayenne](#) eta tipula gehitu, gatzez ondu eta multzoa potxatu.



Bularrak ahoan sartzeko moduko zatitan zatitu. [Jengibrea](#) brunoisen zatitu.



Tipulak kolore horia hartzen duenean, jengibrea , [kumino](#), [kurkuma](#), masala, [kanela](#) eta [perrexila](#) gehitu, irabiatu eta tomatea azalik gabe eta zatitan (tomate bakoitza 10 zatitan) eginik gehitu. Bi minutuetara ura gaineratu.



Segituan oilaskoa gehitu, eta 10 minutuz erregosi. Honoren esnea gaineratuz beste lau minutuz egosi.



Bitartean kazola batean ura gehitu eta sutara jarri. Irakiten hasten denean, gatza gehitu (koilarakada bat litro bakoitzeko neurriaz) eta arroz behar den denboraz egosi. Eginik dagoenean iragazkitik pasa.

Plater batean oilaskoa jarri eta honen aldamenean arroz, zerbitzatu.

POLLO TIKA MASALA: Cortar los ajos y la cebolla en brunoise. Añadir aceite a una sartén, una vez caliente añadir cebolla y ajo, salar, pochar el conjunto. Cortar las pechugas de pollo en trozos que quepan en la boca. Cortar el jengibre en brunoise. Una vez que la cebolla coja color amarillento, añadir jengibre, canela, perejil, curcuma, comino y masala. Revolver y añadir el tomate sin piel y en trozos (cada tomate en 10 piezas). A los dos minutos añadir agua. Seguidamente añadir el pollo. Cocinar durante 10 minutos. Añadir la leche de coco y cocinar durante 4 minutos. Mientras tanto en una cazuela añadir agua, cuando empiece a hervir añadir sal (en la medida de una cucharada sopera de sal por litro de agua) y seguidamente el arroz. Cocer el tiempo necesario y una vez hervido pasar por colador. Servir el pollo en un lateral del plato y al lado el arroz cocido.