

# TANDOORI CHICKEN MASALA (OILASKOA LABEAN MASALA ESPEZIAREKIN)

written by Errezetak



Norbait Indiara joaten denaren jakinmiña dudanean espeziak eskatzen dizkiot, bertako zaporeak ez bait dira beste leku batean aurkitzen. Anaiak bertan denboratxo bat pasa ondoren kuñatak ekarritako opariarekin...

4 Perts.

4 Oilasko izterra  
2 Jogurt  
2 Tipula  
1 Limaren zukua  
1 Tandoori Masala zorroa  
1 Haragi salda egiteko pastilla  
Ura  
Olloa  
Gatza



Labeko erretilu batean, **jogurtak**, gatza, **Tandoori masala** espezia eta olloa pittin bat gaineratu (3 koilarada), ongi nahasi. Lodia geratzen bada, ura

gehitu.



**Oilasko** izterrak lehen egindako marinadarekin ongi igurtzi, ordu batez jalkitzen utzi. Labea 200 gradutan bero dugula, 30 minutuz egin.



Behin oilaskoa labean dugula, tipula zuritu eta julianan zatitu. Zartagi batean olioa gaineratu eta beroa dagoenean tipula eta lima zukua gehitu, gatzez ondu, sua moteldu eta multzoa potxatu.



Erdi potxatuta dugunean haragi **salda** pastilla zatitan gehitu, ongi nahasi eta ura gainetatu. Multzoa sua intentsitate erdian dugula minuti batez sukaldatu.



Labean dugun oilaskoari 5 minutu geratzen zaizkionean, tipula gainetik gehitu eta multzoa labean sartu denbora bete arte.

Platerrean zerbitzatu.

**POLLO TANDOORI MASALA:** En una bandeja de horno añadir los yogures, las especies Tandoori, sal y tres chucharadas de aceite, mezclar bien, si la mezcla se ha quedado gorda, añadir un poco de agua. Untar bien los muslos de pollo con la mezcla anterior, reposar durante una hora. Con el horno caliente a 200 grados, hornear durante 30 minutos. Mientras tanto, cortar las cebollas en juliana y añadir a una sarten con un chorro de aceite, salar y pochar el conjunto. Cuando la cebolla la tengamos a medio pochar, añadir la pastilla de caldo de car y un poco de agua, afuego vivo, revolver todo bien y cocinar durante un minuto. Cuando al pollo le queden 5 minutos, añadir la cebolla y terminar de hornear. Servir en plato.