

I N G R E D I E N T E S

POLLO SALVADOR

1 CDA DE CURRY
1 CDA DE PAPRIKA
1 CDA DE TANDOORI
1 AJO
1 CDA DE MOSTAZA
MUSLOS DE POLLO
1 CDA DE ACEITE DE OLIVA
1 CDA DE MOSTAZA

MORRONES
CEBOLLAS
CEBOLLITA DE VERDEO
500 ML PURÉ DE TOMATE
SAL Y PIMIENTA
LIMÓN
ACEITUNAS VERDES

P R O C E D I M I E N T O

- 1- En un mortero mezclá 1 cda de curry en polvo + 1cda de paprika + 1 cda de tandoori + 1 ajo + 1cda de mostaza.
- 2- Con esa pasta pintá las pechugas y muslos. Sellalas en una sartén bien caliente con una cucharada de aceite de oliva y una de manteca; condimentadas con sal.
- 3- En una fuente para horno poné morrones cortados en juliana + cebollas en cubos + cebolla de verdeo picada. Agregá los pollos arriba.
- 4- Agregá 500 ml de puré de tomate. Tapar la fuente con papel aluminio y llevarla a un horno a 170 grados hasta que el pollo ya esté hecho.
- 5- Sácalo del horno y agrégale gajos de limón + aceitunas verdes. Volve a tapar la fuente y esperá 5 minutos para servirlo con un rico arroz.

Es un plato súper rico e ideal para una noche fría .

