



POLLO CON ARROZ BASMATI



INGREDIENTES:

- ✓ 200 g. de Arroz Basmati **ATRY**
- ✓ 120 g. de White Pearl Pasta Tikka
 - ✓ 450 g. de pollo troceado
 - ✓ 50 g. de yogurt
 - ✓ Aceite

PREPARACIÓN:

Pasar el arroz por agua fría y dejar escurrir. Cocinar el arroz en agua hirviendo (4 veces más de agua) durante aproximadamente 10 minutos, o hasta que el arroz esté en su punto.

Para preparar el pollo con la salsa:

Mezclar la Pasta de Tikka con 2 cucharas de aceite y el yogurt. Marinar el pollo con la mezcla durante 2-3 horas o durante una noche entera. Hornear durante unos 20-25 minutos a 180°

Servir como plato único con el arroz basmati como acompañamiento del “Pollo Tikka”

El sabor más exótico procedente de la India