



## BIRYANI DE POLLO INDIO

### ARROZ BASMATI – INGREDIENTES

- 200 g de arroz basmati
- 2 litros de agua
- 1 hoja pequeña de laurel
- Una rama de canela de 5 cm
- 3 granos de cardamomo verde
- 2 clavos

### ARROZ – PREPARACIÓN

1. Pasa el arroz por agua varias veces hasta que el agua salga transparente. Deja en remojo durante 20 minutos en el cuenco para mezclar de 2 litros. Escurre el agua.
2. Hierve 2 litros de agua en la olla de 3 litros. Añade al agua la hoja de laurel, el cardamomo y los clavos.
3. Cuando hierva, añade un poco de sal y el arroz escurrido.
4. Deja cocer durante 15 minutos o hasta que esté hecho. Escúrrelo en el colador. Puedes tirar las especias sólidas más grandes o dejarlas en el arroz.

### BIRYANI DE POLLO – INGREDIENTES

- 500–600 g de pollo (mezcla de muslo y pechuga)
- 3 cucharadas de aceite
- Sal al gusto
- 2 cebollas medianas, cortadas finas
- 1 anís estrellado
- Una pizca de azafrán dejado en remojo con 2 cucharadas de leche y 1 cucharada de mantequilla («ghee»)
- 3 granos de cardamomo verde
- 1 grano de cardamomo negro
- 1 hoja de laurel
- 4 clavos
- Una rama de canela de 2,5 cm
- ½ cucharadita de semillas de comino
- 1 cucharada de pasta de ajo y jengibre
- ¼ cucharadita de cúrcuma en polvo
- 2 cucharadas de biryani masala o masala de pollo en polvo
- ¾ a 1 cucharada de chile rojo en polvo
- 1 taza de yogur
- 1 manojo de hojas de menta, cortadas muy finas
- 1 manojo de hojas de cilantro, cortadas muy finas

### BIRYANI DE POLLO – PREPARACIÓN

1. Mientras el arroz se cuece, saltea las cebollas en el aceite en la olla de 4 litros iCook. Cuando estén doradas, pon aparte tres cuartas partes.
2. Baja el fuego y saltea la hoja de laurel, el anís estrellado, las semillas de comino, los clavos y el cardamomo con el resto de la cebolla frita en la olla.
3. Añade la pasta de ajo y jengibre y fríe hasta que deje de oler a crudo.
4. Añade los trozos de pollo y fríelos a fuego medio hasta que estén blancos.
5. Espolvorea el resto de las especias: la sal, el masala, la cúrcuma y el chile rojo en polvo. Mezcla bien. Tápalo y cocina a fuego medio-bajo durante 4 minutos.
6. Vierte el yogur y mezcla bien. Tapa y cocina a fuego medio hasta que la carne esté bien cocinada y el curry esté espeso. Añade sal al gusto.

### COMBINAR EL POLLO Y EL ARROZ

1. Pon aceite o mantequilla en un horno holandés de 8 L con tapa y calienta el horno a 180°C.
2. Pon el pollo cocinado en el horno holandés y la mitad de las hojas de menta picadas encima.
3. Pon encima del pollo una capa bien repartida del arroz cocinado. Espolvorea por encima el cuarto de cebollas fritas, el resto de las hojas de menta y cilantro y el azafrán remojado.
4. Cierra bien el horno holandés con la tapa y cocina durante 20-25 minutos.
5. Sirve el biryani de pollo con yogur.