



Pollastre biryani

per Ummama Mahfooz (El Pakistan)



TEMPS DE PREPARACIÓ: 15 MIN

TEMPS DE COCCIÓ: 15 MIN

Ingredients

- oli
- sal
- ceba
- tomàquet
- arròs
- iogur
- llimona
- menta
- coriandre
- cúrcuma
- pollastre
- colorant
- Shan biryani masala

Shan biryani masala és una salsa preparada que porta ingredients com: sal de l'Himàlaia, gingebre, llorer, cardamom, canyella i ajowan

Preparar l'arròs

1. Posar l'aigua a la cassola a foc viu. Quan bull, afegir-hi sal i suc de llimona. Remenar-ho per dissoldre la sal.
2. Afegir-hi l'arròs basmati i remenar. Bullir a foc viu fins que l'arròs està fet al 90 % i colar-lo.

Preparar la salsa de pollastre

1. Posar una mica d'oli en una paella.
2. Sofregir la ceba a rodanxes a foc mitjà.
3. Afegir-hi els trossos de pollastre i fregim 2-3 minuts a foc viu.
4. Afegir-hi la salsa biryani masala i un raig d'aigua fins que s'evapora.
5. Afegir-hi els tomàquets i remenar a foc lent.
6. Afegir-hi el iogur, el coriandre i la menta.
7. Cuinar a foc lent fins que se separa l'oli.

Últim pas

1. En una paella repartir l'arròs mig cuit en una primera capa.
2. Afegir-hi el pollastre i, per sobre, les fulles de menta. Coure a foc lent.
3. En obrir la tapa, barrejar l'arròs i el pollastre de manera uniforme.