

Pollo tikka masala a cocción lenta

Dile adiós al pollo seco y recocado. El control de temperatura preciso en el Fermentador y Caja de Cocción Lenta Plegable es la clave para este pollo tikka masala fácil y sencillo. Usa una temperatura alta, justo por debajo del punto de ebullición, para integrar perfectamente los sabores complejos de la salsa y luego cambia la temperatura a una menor para cocinar el pollo a una perfección succulenta.

Rinde para: 8 a 10 porciones aproximadamente.

Tiempo: 45 minutos de preparación y 2,5 horas en el Fermentador y Caja de Cocción Lenta Plegable.

Ingredientes	Cantidad	Gramos	Onzas
Cebolla, picada	½	100	3,5
Ghee	3 cucharadas	45	1,6
Dientes de ajo, picados	4	20	0,7
Jengibre, rallado	3 cucharaditas	17	0,6
Vainas de cardamomo, machacadas	4	0,6	0,02
Cilantro, molido	2 cucharaditas	5	0,2
Comino, molido	2 cucharaditas	4,5	0,16
Pimentón, picado	½ cucharadita	1,3	0,05
Cúrcuma	2 cucharaditas	6,4	0,2
Garam masala	½ cucharadita	2,5	0,1
Sal marina	2 cucharaditas	6	0,2
Pasta de tomate	3 cucharadas	50	1,8
Tomates, triturados	1 lata	800	28
Crema de leche	2 tazas	450	16
Pechugas de pollo, deshuesadas y en cubos	2 a 3	1 kg	2 lb
Cilantro fresco, picado (opcional)	½ taza	40	1,4

Equipos: Fermentador y Caja de Cocción Lenta Plegable Brød & Taylor; olla alta de metal con tapa y asas cortas, con capacidad para 6 litros y de menos de 20 cm (8 pulgadas) de altura. Al tener menos de 20 cm (8 pulgadas), la olla podrá entrar en el centro del Fermentador durante la cocción lenta.

Nota: También se pueden usar los modelos originales del Fermentador y Caja de Cocción Lenta Plegable (FP-101 y FP-201). Configura el Fermentador a 42 °C (109 °F) y pon la olla de metal

directamente sobre su placa base. Sigue las instrucciones de la receta y mide la temperatura interna del pollo pasadas unas 1,5 horas. La temperatura interna de la carne debe ser de por lo menos 70 °C (160 °F) si se quiere un pollo tierno y bien cocido.

Empezar. Retira la bandeja de agua y la rejilla del Fermentador. Selecciona el modo “Cocción Lenta” y configura la temperatura a 90 °C (195 °F). Prepara el jengibre y resérvalo. Mezcla el cardamomo, el cilantro, el comino, el pimentón picado, la cúrcuma, el garam masala y 1 cucharadita (6 g) de sal marina en un tazón pequeño y resérvalo.

Saltear las cebollas y el ajo. Saltea las cebollas en el ghee durante unos 5 a 8 minutos a fuego medio bajo en la olla de metal en la estufa hasta que empiecen apenas a dorar. Echa el ajo, mézclalo y saltéalo 1 minuto más.

Preparar la salsa. Añade las especias secas preparadas a las cebollas y el ajo. Revuélvelo e intégralo bien. Luego, añade el jengibre, los tomates triturados y la pasta de tomate revolviendo hasta integrar todo de manera pareja. Añade la crema revolviendo constantemente hasta que todo quede homogéneo.

Tapar y cocinar a cocción lenta. Tapa la olla y ponla directamente en el centro de la placa de calentamiento de aluminio en el Fermentador. Cierra el Fermentador y cocina la salsa durante 1 hora aproximadamente.

Preparar y añadir el pollo. Pica el pollo en cubos de 2,5 cm (1 pulgada) aproximadamente. Sala los cubos de pollo con la cucharadita (6 g) restante de sal marina. Echa el pollo a la olla y revuélvelo con cuidado para bañarlo con la salsa. Luego, tapa la olla.

Regular la temperatura del Fermentador. Configura la temperatura del Fermentador a 74 °C (165 °F). Cierra el Fermentador y cocina el pollo de 1 a 1,5 horas. Después, mide la temperatura interna del pollo. Si este ha llegado a los 74 °C (165 °F), estará listo para comer. Si todavía no llega a esa temperatura, sigue cocinándolo otra ½ hora más y luego vuelve a medir la temperatura. Cuando el pollo esté completamente cocido, baja la temperatura del Fermentador a 43 °C (110 °F) para mantener el platillo tibio.

Servir. El pollo tikka masala es delicioso servido sobre arroz con cilantro de decoración. El arroz basmati es el arroz blanco de grano largo que normalmente se sirve con comida india y es la elección de preferencia para esta receta.

Consejo: Con cuidado, pon la olla en el centro de la base del Fermentador y evita arrastrarla para no rayar la superficie de aluminio de la base. Los rayones no perjudican el funcionamiento del Fermentador, solo su estética. Poner una hoja de papel aluminio sobre la placa base del aparato también la protegerá de posibles derrames.