KIKKOMAN

Pollo cremoso con ponzu y garam masala

Tiempo total **110 Mins.** **25 Mins.** Tiempo de preparación **25 Mins.** Tiempo de cocción **60 Mins.** Tiempo de marinado

Información nutricional (por porción)
2.005 kJ / 480 Kcal

Grasas: **24,3 g** Proteínas: **43,2 g**
Carbohidratos: **19,5 g**

INGREDIENTES

4 porciones

600 g	de pechuga de pollo
2	dientes de ajo
1 pedazo	de jengibre (aproximadamente 2 cm)
2 cucharaditas	de pimentón dulce
8 cucharadas	Kikkoman Ponzu - Aderezo con Salsa de Soja y Vinagre, con Sabor a Limón
300 g	de yogur natural
1 cucharadita	de cayena molida
2 cucharaditas	de garam masala
2	cebollas
3 cucharadas	de mantequilla
700 ml	de tomate triturado (en botella o en lata)
2 cucharadas	de concentrado de tomate
200 g	de nata para cocinar
1 pellizco	de canela molida
2 cucharaditas	de miel (puede sustituirse por sirope de arce o Salsa dulce estilo Mirin Kikkoman)
	Perejil fresco para decorar

PREPARACIÓN

Pasos 1

600 g de pechuga de pollo - **2** dientes de ajo - **1 pedazo** de jengibre (aproximadamente 2 cm) - **2 cucharaditas** de pimentón dulce - **5 cucharadas** Kikkoman Ponzu - Aderezo con Salsa de Soja y Vinagre, con Sabor a Limón - **300 g** de yogur natural - **1 cucharadita** de cayena molida - **2 cucharaditas** de garam masala
Corte la pechuga de pollo en trozos. Para preparar la marinada, pique finamente el ajo y el jengibre. Mezcle con el pimentón dulce, la Salsa Ponzu Limón Kikkoman, el yogur, la cayena molida y el garam masala. Incorpore el pollo a la mezcla y deje marinar durante al menos 1 hora.

Precaliente el horno a 200 °C. Coloque el pollo marinado en una fuente apta para horno y áselo durante unos 25 minutos (también puede freírlo en una sartén con aceite caliente).

Pasos 2

2 cebollas - **1,5 cucharada** de mantequilla - **700 ml** de tomate triturado (en botella o en lata) - **2 cucharadas** de concentrado de tomate
Pele y pique las cebollas, y sofríalas en la mantequilla derretida. Añada el tomate triturado y el concentrado de tomate, y deje cocer a fuego lento durante unos 20 minutos, removiendo de vez en cuando.

Pasos 3

1,5 cucharada de mantequilla - **200 g** de nata para cocinar - **3 cucharadas** Kikkoman Ponzu - Aderezo con Salsa de Soja y Vinagre, con Sabor a Limón -

pellizco de canela molida - **2 cucharaditas** de miel (puede sustituirse por sirope de arce o Salsa dulce estilo Mirin Kikkoman) - Perejil fresco para decorar Incorpore el pollo asado (junto con la marinada, si lo desea), la mantequilla restante y la nata, y caliente brevemente. Ajuste el sabor con Salsa Ponzu Limón Kikkoman, las especias y la miel. Decore con perejil fresco y sirva.