KIKKOMAN

Samosas de pollo vindaloo con salsa de yogur

Tiempo total **20 Mins.**

INGREDIENTES

10 porciones

Relleno:

1,5 kg	de pechuga de pollo
4 cucharadas	Kikkoman Salsa De Soja con menos sal naturalmente fermentada
800 g	de passata
200 ml	de caldo de pollo
1 cucharadita	de semillas de cilantro
1 cucharadita	de semillas de comino
1 cucharadita	de semillas de mostaza negra
1 cucharadita	de cúrcuma en polvo
1 cucharadita	de canela en polvo
1 cucharadita	de cardamomo en polvo
3	pizcas de guindilla en polvo
4 cucharadas	de vinagre de vino tinto
300 g	de cebolla blanca
50 g	de azúcar
100 g	de aceite de cocina

Salsa de yogur:

600 ml	de yogur griego
4 cucharadas	Kikkoman Salsa De Soja con menos sal naturalmente fermentada
1	trozo de jengibre
10 g	de ajo

PREPARACIÓN

Pasos 1

Relleno: corte las cebollas en rodajas finas y fríalas en aceite de cocina hasta que se pongan transparentes. Añada el cilantro, el comino y las semillas de mostaza y tueste durante 15 segundos, después incorpore las especias molidas y el azúcar. Desglase con el caldo de pollo, la passata, la Salsa de Soja Kikkoman con menos sal y el vinagre de vino tinto y llévelo a ebullición. Añada el pollo, cuézalo durante 15 minutos y déjelo enfriar. Retire la carne del caldo y píquela finamente. Si la carne está demasiado seca, vierta un poco del líquido.

Salsa de yogur: pique finamente el ajo y el jengibre, mézclelos con el yogur, el caldo de cocción del pollo y la Salsa de Soja con menos sal Kikkoman.

Samosas: desdoble una capa de pasta filo, úntela con mantequilla clarificada derretida y cúbrala con una segunda capa. Corte la masa por el lado estrecho en tiras de 3 dedos de ancho. Al principio de cada tira, añada una porción de relleno y luego enrolle alternativamente de modo que se forme un triángulo. Fría las samosas hasta que estén doradas.

Para servir: sirva las samosas con la salsa de yogur en un cuenco aparte.

200 ml	de caldo del pollo previamente cocido
Masa:	
500 g	de masa filo ya preparada
200 g	de mantequilla clarificada
6 l	de aceite para freír