

STREETFOOD: TIKKA MASALA DE HASH BROWN



Ingredientes (10 doses)

- 10 coxas de frango inteiras, pré-cozidas (profundamente congeladas) sal
- 1,5 kg de Hash Browns da Aviko óleo de colza sal, pimenta
- 1 kg de pedaços de tomate (lata)
- 200 ml de leite de coco (lata)
- 75 g de amêndoas em pó
- 50 ml de azeite de oliva
- 30 g de mel
- 20 g de hortelã fresca
- 10 g de coentro fresco
- 1 tbsp. de sopa de cominhos
- 1 tbsp. de sopa de garam masala (mistura de temperos indianos)
- 1 tbsp. de sopa de páprica defumada em pó
pimenta moída

Streetfood: Tikka Masala de Hash Brown

Preparação

Asse suavemente os cominhos, garam masala e páprica em pó em um assador. Pique bem a hortelã e os coentros. Em seguida, adicione todos os restantes ingredientes e 2/3 das ervas e especiarias, misture bem e asse no forno a 180 °C por cerca de 15-20 minutos. Misture as restantes ervas e especiarias na Tikka Masala e tempere a gosto. Enquanto isso, asse suavemente os Hash Browns da Aviko em uma panela. Tempere com sal e pimenta.

Dicas para servir:

Para servir, divida os Hash Browns assados nos pratos, com uma colher coloque a Tikka Masala sobre eles e coloque as coxas de frango por cima.



Pasión por las patatas