

Secreto TIKKA MASALA



Secreto
Tikka Masala

Ya sabéis de mi afición por las especias. Me entusiasman. Tanto, que no puedo evitar volver con alguna cada vez que salgo de compras.

Tengo además una especie de radar rastreador en países extranjeros, orientado a encontrar sus puntos de venta. Bueno, lo del radar no es cierto; nací con el GPS averiado por lo que mi buscador se llama Erik (es mi chico) y me debe ver disfrutar tanto en ese tipo de establecimientos que siempre consigue encontrar alguno para mí.

A veces tengo suerte y sin pretenderlo doy con ellas, como cuando por casualidad descubrí al fondo de un Marks & Spencer un córner lleno de alimentos usados habitualmente por los británicos. Allí estaban sus estanterías, a rebosar de especias de origen hindú y... me abalancé sobre ellas.

El «Packaging» súper atractivo hizo el resto y acabé en la caja con un cestillo lleno de de salsas y mezclas ya preparadas para cocinar platos típicos de la gastronomía mundial.

Os cuento esto porque llevo varios días viendo repetirse en la red, recetas de pollo elaborado con una mezcla muy popular . Un «Tikka Masala» con el que los europeos identificamos directamente la «Indian Cuisine» y del que - Albricias!!!
tenía un paquético.

MARKS &
SPENCER

TIKKA MASALA SPICE KIT

INSPIRED BY
NORTH EAST
INDIAN CUISINE

...to bring you the true
TASTE of INDIA, we've
SELECTED an AUTHENTIC
mix of HERBS & SPICES.

Simply FOLLOW our
RECIPE inside to create
a CREAMY CLASSIC
Tikka Masala Curry
in just 40 MINUTES

SERVES 4



Lo normal es que, receta en mano (en inglés que mola más), hubiese preparado unas pechuguitas de ave, pero pensé que publicar lo mismo que todo el mundo no tendría sentido y que si, además, las sustituía por otro tipo de carne más jugosa podría quedar mucho más rico.

Recordáis que [Canal Cocina](#) me premió con un superlote de productos Coren (creo que os lo he dicho ya dos millones de veces). Pues, entre otras muchas carnes, venía un secreto de cerdo alimentado con castañas que he usado para mi tikka y ha resultado ser un acierto.

Bueno ya me callo y voy con la receta, que no quiero ponerme pesaita. Aquí os dejo mi Secreto Tikka Masala acompañado de Arroz Aromático y Pistachos: especiado, picante y ligeramente simbiotizado, con su paso a paso por si os animáis a prepararlo.

Espero que os guste.

Besos.

Lourdes



Secreto

TIKKA MASALA

Ingredientes

Para 4 Personas

400 gr de Secreto de Cerdo* (he usado cerdo alimentado con castañas).

16 gr de Especies Tikka Masala.

4 Cucharadas de Aceite* de Girasol.

Zumo de 1/2 Lima*.

125 gr de Kéfir* de Cabra.

150 gr. de Leche de Coco*.

1 Cucharadita de Sal.

1/3 de Cucharadita de Cayena en Polvo.

1/2 Cucharadita de Garam Masala.

1 Dado de Jengibre* Fresco.

2 Dientes de Ajo* Negro.

1 Cucharadita de Cúrcuma.

1 Cucharada de Siropre de Agave (si no tienes usa azúcar moreno).

1 Cebolleta* Mediana en Juliana.

2 Tomates* Maduros Pelados y Picados.

150 gr de Arroz Basmati.

1 Litro de Agua + 1 Cucharadita de Sal.

2 Cucharadas de Salsa Tamari o Soja*.

2 Cucharadas de Pistachos* Picados.

Unas Hojitas de Cilantro Fresco.

Material

Cacerola grande plana.

Cacerola mediana.

Bandeja de cristal especial para Horno.

Batidora tipo minipimer y su vaso.

Escurredor.

Papel film.







Paso a Paso

La Carne

Comenzamos marinando y macerando la carne. Para lo que usaremos además de la bandeja de cristal, la carne, dos cucharadas del aceite, los ajos picaditos, el jengibre picadito, la cayena en polvo, el zumo de lima, la mitad de la sal, el yogur de cabra y el Garam Masala (si no tienes mezcla a partes iguales: Canela en polvo, Pimienta negra molida, Clavo en molido y cardamomo en molido) y la mitad de la mezcla de especias Tikka (la puedes hacer tu con: Pimentón dulce, Comino en polvo, Albahaca seca molida, Garam Masala todo a partes iguales y una pizca de cayena en polvo).



Marinamos primero salando la carne y añadiéndole la cayena en polvo con la que la untaremos. Regamos el secreto con el zumo de lima y volteamos para impregnarlo bien y añadimos las dos cucharadas del aceite, volteando nuevamente para repartirlo bien a toda la carne. Dejamos marinando durante 30

minutos.



scurrida la media hora, escurrimos el jugo de la marinada y pasamos a macerar añadiendo ahora el jengibre, el ajo, el garam masala, la mitad de la mezcla de especias tikka y el kéfir. Mezclamos todo bien para integrar todos los ingredientes asegurándonos de cubrir bien la carne y tapamos con papel de film. Reservamos en la nevera dejándolo macerar durante 2 horas.



15 minutos antes de sacar de la nevera la carne, ponemos a precalentar el horno a 230°C .

Una vez pasen las dos horas, recuperamos nuestra carne, destapamos y horneamos durante 15 minutos. La mitad del tiempo de un lado y la mitad del otro. Retiramos del horno, sacamos la carne de la bandeja, conservando en ella la salsa y trinchamos la carne en filetes pequeños. Reservamos la carne por un lado y dejamos la salsa del asado en la bandeja mientras continuamos con nuestra

elaboración.



Continuamos con la salsa para lo que usaremos la cacerola además de la cebolleta, el tomate, las otras 2 cucharadas de aceite, la otra mitad de la sal, la cúrcuma, el sirope de ágave, la otra mitad de mezcla tikka reservada para la salsa, la leche de coco y la salsa de la bandeja del horno reservada.

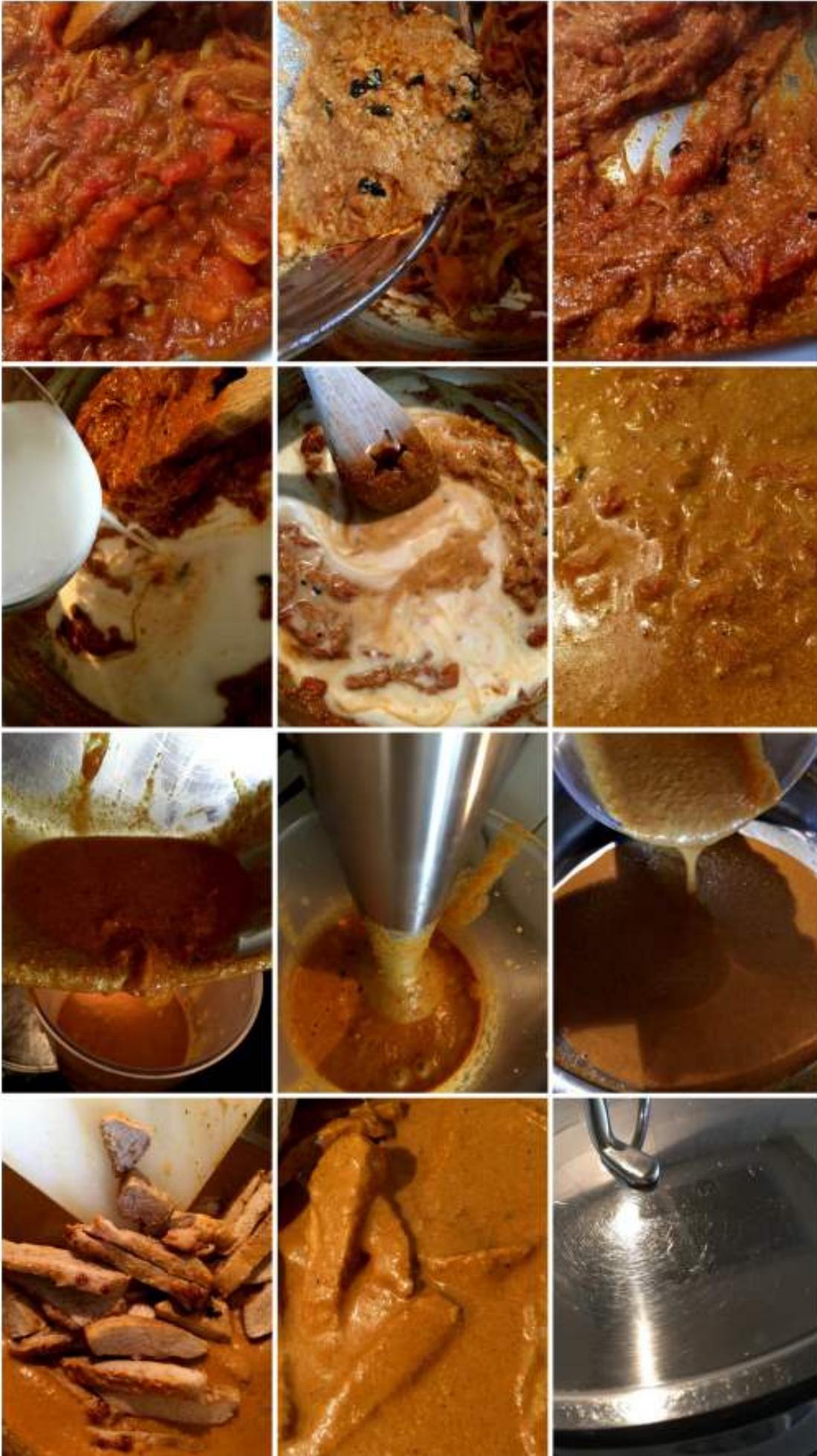


Ponemos en la cacerola las otras dos cucharadas de aceite a fuego medio-alto (7) cuando esté el aceite calentito incorporamos la cebolleta y la cocinamos removiendo de vez en cuando hasta que empiece a dorarse. Es momento de añadir el tomate picado, la otra mitad de la sal y el ágave (o azúcar). Mezclamos y añadimos la cúrcuma y la otra mitad de especias tikka. Mezclamos bien, bajamos la temperatura al 3 y cocinamos removiendo durante un par de minutos.



Es momento

de añadir la salsa reservada en la bandeja de cristal, mezclamos bien y agregamos la leche de coco. Cocinamos removiendo durante un par de minutos más, retiramos del fuego y ponemos toda la salsa en el vaso de la batidora. La trituramos y la volvemos a poner a fuego suave en la cazuela. Incorporamos la carne, mezclamos y cocinamos tapada a fuego lento durante 5 minutos.



Apagamos

el fuego pero no retiramos la cazuela para que se mantenga caliente nuestra carne mientras preparamos el arroz.

El Arroz

Para nuestro arroz aromático necesitaremos además del arroz basmati: la cacerola mediana, el escurridor, el agua, la sal y la salsa tamari o de soja.



Ponemos el arroz en la cacerola, le añadimos la sal, el agua, removemos y cocemos a fuego fuerte (9) durante 12 minutos, removiendo de vez en cuando. Escurrimos y le añadimos de inmediato la salsa tamari o de soja, mezclando bien.

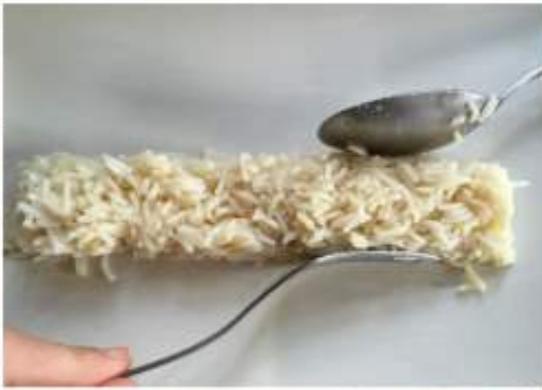


Montaje

Ya tenemos nuestro Secreto Tikka Masala y nuestro arroz, pero necesitaremos también los pistachos y el cilantro. Con todo listo, directamente montamos y servimos, pues este plato gusta tomarlo calentito.



Sobre un plato rectangular formamos un lingote largo de arroz con ayuda de una cuchara y tenedor. Lo cubrimos con unos trocitos de carne, como se ve en la foto, y añadimos un poco de salsa extra. Espolvoreamos con unos pistachos picados, decoramos con unas hojitas de cilantro fresco y servimos.



Sabores

intensos en un plato jugoso y... picante!!!



Secreto
Tikka Masala

Optimized by www.ImageOptimizer.net



Optimized by www.ImageOptimizer.net



Ya sé lo que Quiero



Si no quieres complicarte con la presentación, otra sugerencia igualmente vistosa es poner el arroz en el fondo de un plato y cubrirlo sin más de la carne con la salsa, espolvorear con los pistachos y decorar con un par de hojitas de cilantro.

Más fácil imposible.



Prebióticos: Cebolleta, Tomates, Jengibre, Lima, Leche de Coco, Pistachos, Aceite de Girasol.

Probióticos: Salsa Tamari o Soja, Ajo negro, Kéfir de cabra.

Activadores de Colágeno: Secreto de Cerdo.