



NOTAS

Hongo pollo *tikka masala*

Receta: **Cocó Gandini**
Cuarzo, Santa Isabel de La Pedrera, Rocha (UY)

IG: C_U_a_r_z_o

4 PORCIONES

Para la marinada

Hongo pollo	400 g
Leche de coco	250 ml
Dientes de ajo	5
Jengibre	10 g
Comino	1 cdta.
Garam masala	2 cdtas.
Pimentón ahumado	1 cdta.
Cúrcuma molida	1 cdta.
Limón (jugo y ralladura)	1
Sal y pimienta a gusto	

Para el guisado

Pulpa de tomate	500 ml
Crema de coco / almendras (se puede sustituir por leche de coco tradicional)	250 ml
Agua	200 ml
Cebolla	400 g
Tomate	200 g
Aceite de coco	40 ml
Comino	½ cdta.
Pimentón ahumado	1 cdta.
Garam masala	2 cdtas.
Coriandro molido	2 cdtas.
Chile (opcional)	1
Azúcar	1 cdta.
Cilantro, menta y perejil	
Sal y pimienta a gusto	



Marinada. Limpiar el hongo pollo con un paño húmedo, retirar restos de pinocha y desmenuzar en bocados medianos con las manos.

Rallar ajo y jengibre. Mezclar con los ingredientes de la marinada en un recipiente grande. Agregar el hongo, mezclar bien, tapar y dejar reposar por un mínimo de 2 horas.

Guisado. Picar la cebolla en *brunoise*. En una olla de hierro o triple fondo, llevar a fuego moderado el aceite de coco y las cebollas con una pizca de sal. Cuando dore, agregar el jengibre rallado, el chile picado y las especias. Cocinar por unos minutos e incorporar el tomate en cubos. Reducir e incorporar la pulpa de tomate y el agua. Cocinar por 15 minutos a fuego bajo.

Transcurrido ese tiempo incorporar el hongo pollo macerado y la crema de coco. Rectificar sabores con sal y pimienta y cocinar por 20 minutos más.

Emplatado. Servir acompañado de arroz basmati y terminar con hojas de cilantro, menta y perejil.