



Aromática, exótica, tradicional...

# INDIA, SENSACIONAL!

## SAFFRON CHICKEN 4 personas

- Ingredientes:**
- 1.000 g de pechuga de pollo picada en dados chicos
  - 1 l. cebolla grande finamente picada
  - 12 a 15 dientes de ajo
  - 1 l. trozo de vino
  - 1.00 g de espinaca cortada en tiras delgadas
  - 1.00 g de queso parmesano rallado
  - 1.00 ml de crema de leche
  - 1 Azafrán preferiblemente importado
  - 1 Sésamo de culantro en gránulos
  - 1 Canela en polvo
  - 1 Cúrcuma en polvo
  - 1 Cúrcuma
  - 1 Pimenta negra
  - 1 Sal
  - 1 Pechuga de pollo al gusto
  - 1 Aceite
  - 1 l. taza de agua

**Preparación:**

1 En una olla caliente el aceite y dorar la cebolla. Añade el ajo y cocina, lentamente, haciendo pasta. Añade el ajo, el azafrán y el resto de especias. Una a una, un dedo de aceite.

1 Añade el agua, la espinaca y cocina a fuego lento.

1 Ya con el pollo cocido, vierte la crema de leche y el queso parmesano. Cocina de dos a tres minutos. Sirve inmediatamente.

Cocinado con paciencia, esta chef cautivará a los huéspedes. No dudes en probar esta receta que no solo es un plato delicioso, sino que también es un homenaje a la gastronomía india de la India. Por eso, para los platos, desde aquí el Chef Waheed Anraf, del Guru Kebab & Curry, te invita a probar el Saffron Chicken, un plato que está en la lista de los platos más populares de la India. Este plato no solo es la experiencia de probarlo, sino que también es un homenaje a la gastronomía india de la India. Este plato no solo es la experiencia de probarlo, sino que también es un homenaje a la gastronomía india de la India.

Para disfrutar de la verdadera esencia de esta receta, no solo debes probar esta receta, sino que también debes probarla con tus amigos y familiares. Así, podrás disfrutar de la experiencia de probarla con tus amigos y familiares. Así, podrás disfrutar de la experiencia de probarla con tus amigos y familiares.



No es necesario que realices un viaje al otro lado del mundo para saborear la exquisita y exótica comida india. El chef Waheed Anraf, del Guru Kebab & Curry, te lleva a vivir una aventura única, plena de sabores y con una amplia gama de tentadoras especias, a través de estas tres deliciosas opciones de su carta gastronómica.

# ¡COMIDA



## RAITA 4 personas

- Ingredientes:**
- 1.00 g de paprika
  - 1.00 g de tomate
  - 1.00 g de pimientos rojos
  - 1.00 g de cebolla
  - 1.00 g de yogur natural negro
  - 1 Sal
  - 1 Pimenta
  - 1 Sésamo de culantro
  - 1 Cúrcuma finamente picada

### Preparación:



Paso 1



Paso 2



Paso 3

1 Corte en cuadraditos pequeños el pepino con la calabaza, tomate y cebolla.

1 Mezcle con el yogur, sal, pimenta y sésamo de culantro.

1 Déjelo en refrigeración por dos a tres horas.

**TIP:** Ideal para servir con el acompañamiento de arroz, guiso y demás comidas típicas.