

## ARROZ BIRYANI DE POLLO (SIN GLUTEN)



Categoría: Platos de carne o pescado

Información adicional Sin alcohol, Sin gluten, Tradicional

Creada en 2024-05-15  
Cualificada por Supercook SG  
Sugerida por Supercook SG  
El tiempo total de preparación: 54:04 Minutos

Apta para máquina:  
- Supercook SC350  
- Supercook SC400

### LISTA DE INGREDIENTES PARA 5 RACIONES

<b>60 gramos</b>	shallots
<b>3 trozos</b>	diente de ajo
<b>15 gramos</b>	Rodajas de jengibre
<b>10 gramos</b>	cilantro
<b>10 gramos</b>	aceite vegetal
<b>20 gramos</b>	Ghee
<b>2 trozos</b>	ramita de canela
<b>3 trozos</b>	semillas de cardamomo
<b>5 trozos</b>	clavos de olor
<b>700 gramos</b>	Pollo cortado en trozos de 5-6cm
<b>40 gramos</b>	yogur
<b>30 gramos</b>	Pulpa de tomate, espesa
<b>20 gramos</b>	miel
<b>10 gramos</b>	sal
<b>120 gramos</b>	tomates en trozos
<b>1/4 cucharadita</b>	cúrcuma molida
<b>1/4 cucharadita</b>	cilantro molido
<b>1/2 cucharadita</b>	Pimienta negra molida
<b>1 cucharadita</b>	Garam masala
<b>1 trozos</b>	guindilla roja

## PREPARACIÓN - PASO A PASO

Para ver la receta completa, por favor entra en tu [perfil de usuario](#).

### HERRAMIENTA



Cuchillo de mezcla  
(afilado)



Espátula



Vapore



Taza de medir