



Essence  
of Masala

# BUTTER CHICKEN MASALA

## Ingredients:

- 1) 300-350g chicken pieces
- 2) 3 tbsp oil
- 3) 30g Spice Mix ( 1 sachet )
- 4) 150ml milk
- 5) 50g cream ( Optional )

## Directions:

1. Marinate 300-350g chicken pieces with 2 tbsp oil and half sachet of Spice Mix. Allow to rest for 10 minutes in the refrigerator. (Extend marination for richness)
2. Heat 1 tbsp oil in a large saucepan over medium heat. Add the marinated chicken pieces, sauté for 2-3 minutes.
3. Add 150 ml milk and 50g cream and remaining half Spice mix and keep stirring on high heat until it boils. Cover with lid and simmer for 5 minutes till ready. Garnish with fresh coriander (optional).
4. Serve with Indian bread/ Rice/ Mexican Tortilla or any flat bread.







Essence  
of Masala

# BUTTER CHICKEN MASALA

## Ingredientes:

- 1) 300-350 gr de pollo en trozos
- 2) 3 cucharadas de aceite
- 3) 30 gr de mezcla de especias (1 sobre)
- 4) 150 ml de leche
- 5) 50 gr de nata (Opcional)

## Pasos:

1. Marinar 300-350 gr de pollo en trozos con 2 cucharadas de aceite y la mitad del sobre de mezcla de especias. Deja reposar durante 10 minutos en el frigorífico. (Extiende la marinada para mayor riqueza)
2. Calienta 1 cucharada de aceite en una cacerola grande a fuego medio. Agrega los trozos de pollo marinados y saltea durante 2-3 minutos.
3. Agrega 150 ml de leche y 50 gr de crema, y la mitad restante de la mezcla de especias. Sigue revolviendo a fuego alto hasta que hierva. Cubre con la tapa y cocina a fuego lento durante 5 minutos hasta que esté listo. Adorna con cilantro fresco (opcional).
4. Sirva con pan indio/arroz/tortilla mexicana o cualquier pan plano.







Essence  
of Masala

# BUTTER CHICKEN MASALA

## Ingredienti:

- 1) 300-350 g di pezzi di pollo
- 2) 3 cucchiaini di olio
- 3) 30 g di Miscela di Spezie (1 bustina)
- 4) 150 ml di latte
- 5) 50 g di panna ( Opzionale )

## Passaggi:

1. Marinare 300-350g di pezzi di pollo con 2 cucchiaini di olio e metà bustina di miscela di Spezie. Lasciare riposare per 10 minuti in frigorifero. (Estendi la marinatura per una maggiore bontà)
2. Scalda 1 cucchiaino di olio in una pentola grande a fuoco medio. Aggiungi i pezzi di pollo marinati, rosola per 2-3 minuti.
3. Aggiungi 150 ml di latte e 50 g di panna e la metà rimanente della miscela di spezie e continua a mescolare a fuoco alto finché non bolle. Copri con il coperchio e lascia sobbollire per 5 minuti fino a quando è pronto. Guarnisci con coriandolo fresco (opzionale).
4. Servi con pane indiano / riso / tortilla messicana o qualsiasi altro pane piatto.







Essence  
of Masala

# BUTTER CHICKEN MASALA

## Ingredientes:

- 1) 300-350g de pedaços de frango
- 2) 3 colheres de sopa de óleo
- 3) 30g de Mistura de Especiarias (1 sachê)
- 4) 150ml de leite
- 5) 50g de creme culinária (Opcional)

## Passos:

1. Marinar 300-350g de pedaços de frango com 2 colheres de sopa de óleo e metade da Mistura de Especiarias. Deixe descansar por 10 minutos na geladeira. (Prolongue a marinada para maior riqueza)
2. Aqueça 1 colher de sopa de óleo em uma panela grande em fogo médio. Adicione os pedaços de frango marinados e refogue por 2-3 minutos.
3. Adicione 150 ml de leite e 50g de creme culinária e a metade restante da Mistura de Especiarias e continue mexendo em fogo alto até ferver. Cubra com a tampa e deixe cozinhar em fogo baixo por 5 minutos ou até que esteja pronto. Decore com coentro fresco (opcional).
4. Sirva com pão indiano/ arroz/ tortilha mexicana ou qualquer pão plano.







Essence  
of Masala

# BUTTER CHICKEN MASALA

## Ingrédients :

- 1) 300-350g de morceaux de poulet
- 2) 3 cuillères à soupe d'huile
- 3) 30g de mélange d'épices (1 sachet)
- 4) 150ml de lait
- 5) 50g de crème (Optionnel)

## Étapes:

1. Mariner 300-350g de morceaux de poulet avec 2 cuillères à soupe d'huile et la moitié du sachet de mélange d'épices. Laisser reposer pendant 10 minutes au réfrigérateur. (Prolonger la marinade pour plus de richesse)
2. Chauffer 1 cuillère à soupe d'huile dans une grande casserole à feu moyen. Ajouter les morceaux de poulet marinés, faire sauter pendant 2 à 3 minutes.
3. Ajouter 150 ml de lait et 50g de crème ainsi que le reste du mélange d'épices et continuer à remuer à feu vif jusqu'à ébullition. Couvrir avec un couvercle et laisser mijoter pendant 5 minutes jusqu'à ce qu'il soit prêt. Garnir de coriandre fraîche (optionnel).
4. Servir avec du pain indien/ du riz/ une tortilla mexicaine ou tout autre pain plat.







Essence  
of Masala

# BUTTER CHICKEN MASALA

## Zutaten:

- 1) 300-350g Hühnerstücke
- 2) 3 Esslöffel Öl
- 3) 30g Gewürzmischung (1 Beutel)
- 4) 150ml Milch
- 5) 50g Sahne (optional)

## Schritte:

1. Marinieren Sie 300-350g Hühnerstücke mit 2 Esslöffel Öl und der Hälfte der Gewürzmischung. Lassen Sie sie 10 Minuten im Kühlschrank ruhen. (Verlängern Sie die Marinierzeit für mehr Geschmack)
2. Erhitzen Sie 1 Esslöffel Öl in einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze. Fügen Sie die marinierten Hühnerstücke hinzu und braten Sie sie 2-3 Minuten an.
3. Fügen Sie 150 ml Milch und 50g Sahne sowie die restliche Hälfte der Gewürzmischung hinzu und rühren Sie alles auf hoher Hitze um, bis es kocht. Decken Sie die Pfanne ab und lassen Sie 5 Minuten köcheln, bis das Gericht fertig ist. Mit frischem Koriander garnieren (optional).
4. Servieren Sie es mit indischen Brot, Reis, mexikanischer Tortilla oder jedem anderen Fladenbrot.

