



Essence
of Masala

CHICKEN TIKKA MASALA

DRY OR WITH CURRY

Ingredients:

- 1) 300-350g boneless chicken
- 2) 2 tbsp yogurt/cream
- 3) 30g Spice Mix (1 sachet)

For Curry

- 4) 150ml milk
- 5) 50g cream (optional)

Directions:

1. Marinate 300-350g chicken pieces with 2 tbsp oil, 2 tbsp yogurt / cream, and 30g (1 sachet) Spice Mix. Keep aside for 15 minutes in the refrigerator.
2. Cooking in Pan - Add some oil to a pan, sauté the chicken pieces on high. Cover with lid and simmer for 3-4 minutes or until cooked.
3. Cooking in Oven - Line the tray with aluminum foil, brush oil on the chicken pieces and spread on the tray. Cover the pieces with aluminum foil. Cook on the highest setting for 8 minutes. Check if the chicken is cooked and remove from the oven.
DRY CHICKEN TIKKA IS READY.

NOW FOR

Making Curry

4. Heat 1 tbsp oil in a large pan over medium heat. Add the marinated chicken pieces along with 150ml of milk and 50g of cream. Stir continuously until the desired curry consistency is achieved.
5. Serve with Indian bread/ Rice/ Mexican Tortilla or any flat bread.





Essence
of Masala

POLLO TIKKA MASALA SECO O CON CURRY

Ingredientes:

- 1) 300-350 gr de pollo deshuesado
- 2) 2 cucharadas de yogur/nata
- 3) 30 gr de mezcla de especias (1 sobre)

Para el curry

- 4) 150 ml de leche
- 5) 50 gr de nata (opcional)

Pasos:

1. Marinar los 300-350 gr de pollo deshuesado con 2 cucharadas de aceite, 2 cucharadas de yogur/crema y 30 gr (1 sobre) de mezcla de especias. Reservar durante 15 minutos en el frigorífico.
2. Para cocinar en sartén - Agregar un poco de aceite en una sartén, dorar los trozos de pollo a fuego alto. Cubrir con la tapa y dejar cocinar a fuego lento durante 3-4 minutos o hasta que estén cocidos.
3. Para cocinar en el horno - Forrar la bandeja con papel de aluminio, untar con aceite los trozos de pollo y esparcir sobre la bandeja. Cubre las piezas con papel de aluminio. Cocine a temperatura máxima durante 8 minutos. Comprueba si el pollo está cocido y retíralo del horno.

EL POLLO SECO TIKKA ESTÁ LISTO.

AHORA PARA HACER EL CURRY:

4. Calienta 1 cucharada de aceite en una sartén grande a fuego medio. Agrega los trozos de pollo marinados con 150 ml de leche y 50 gr de crema. Remueve continuamente hasta alcanzar la densidad de curry deseada.
5. Sirva con pan indio/arroz/tortilla mexicana o cualquier pan plano.





Essence
of Masala

POLLO TIKKA MASALA SECCO O CON CURRY

Ingredienti:

- 1) 300-350 gr di pollo disossato
- 2) 2 chucchi di yogurt/nata
- 3) 30 gr di miscela di spezie (1 bustina)

Per il curry:

- 4) 150 ml di latte
- 5) 50 gr di panna (opzionale)

Passaggi:

1. Marinare 300-350g di pezzi di pollo con 2 cucchi di olio, 2 cucchi di yogurt/panna e 30g (1 bustina) di miscela di spezie. Mettere da parte per 15 minuti in frigorifero.
2. *Cucinare in padella: aggiungere un po' di olio in una padella e rosolare i pezzi di pollo a fuoco alto. Coprire con il coperchio e cuocere a fuoco lento per 3-4 minuti o fino a cottura ultimata.*
3. Cucinare in forno - Rivestire la teglia con carta stagnola, spennellare olio sui pezzi di pollo e distribuirli sulla teglia. Coprire i pezzi con carta stagnola. Cuocere al massimo per 8 minuti. Verificare se il pollo è cotto e rimuoverlo dal forno.

IL POLLO TIKKA SECCO È PRONTO.

4. Fare il Curry
Scaldare 1 cucchiaio di olio in una grande padella a fuoco medio. Aggiungere i pezzi di pollo marinati insieme a 150ml di latte e 50g di panna. Mescolare continuamente fino a raggiungere la consistenza desiderata del curry.
5. Servire con pane indiano/riso/tortilla messicana o qualsiasi altro pane piatto.





Essence
of Masala

FRANGO TIKKA MASALA SECO OU COM CURRY

Ingredientes:

- 1) 300-350g de frango sem osso
- 2) 2 colheres de sopa de iogurte/nata
- 3) 30g de Mistura de Especiarias (1 sachê)

Para o Curry:

- 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, 2 colheres de sopa de iogurte/nata e 30g (1 sachê) de Mistura de Especiarias. Deixe descansar por 15 minutos na geladeira.
2. *Cozinhando na Panela* - Adicione um pouco de óleo a uma panela, refogue os pedaços de frango em fogo alto. Cubra com a tampa e deixe cozinhar em fogo baixo por 3-4 minutos ou até que estejam cozidos.
3. *Cozinhando no Forno* - Forre a bandeja com papel alumínio, pincele óleo nos pedaços de frango e espalhe-os na bandeja. Cubra os pedaços com papel alumínio. Cozinhe na temperatura mais alta por 8 minutos. Verifique se o frango está cozido e retire do forno.

O FRANGO TIKKA SECO ESTÁ PRONTO.

AGORA PARA

Preparar o Curry

4. Aqueça 1 colher de sopa de óleo em uma panela grande em fogo médio. Adicione os pedaços de frango marinados junto com 150ml de leite e 50g de creme culinária. Mexa continuamente até alcançar a consistência de curry desejada.
5. Sirva com pão indiano, arroz, tortilha mexicana ou qualquer pão plano.





Essence
of Masala

POULET TIKKA MASALA

SEC OU AVEC DU CURRY

Ingrédients:

- 1) 300-350g de poulet désossé
- 2) 2 cuillères à soupe de yaourt/crème
- 3) 30g de mélange d'épices (1 sachet)

Pour le curry:

- 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, 2 cuillères à soupe de yaourt/crème et 30g de mélange d'épices (1 sachet). Mettre de côté pendant 15 minutes au réfrigérateur.
2. Cuisson à la poêle - Ajouter un peu d'huile dans une poêle, faire sauter les morceaux de poulet à feu vif. Couvrir avec un couvercle et laisser mijoter pendant 3-4 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient cuits.
3. Cuisson au four - Tapiser le plateau de papier aluminium, brosser les morceaux de poulet avec de l'huile et les étaler sur le plateau. Couvrir les morceaux avec du papier aluminium. Cuire au réglage le plus élevé pendant 8 minutes. Vérifier si le poulet est cuit et retirer du four.

LE TIKKA DE POULET SEC EST PRÊT.

MAINTENANT POUR

La Préparation du Curry

4. Chauffer 1 cuillère à soupe d'huile dans une grande poêle à feu moyen. Ajouter les morceaux de poulet marinés avec 150ml de lait et 50g de crème. Remuer continuellement jusqu'à l'obtention de la consistance de curry désirée.
5. Servir avec du pain indien/du riz/des tortillas mexicaines ou tout autre pain plat.





Essence
of Masala

HÜHNER TIKKA MASALA TROCKEN ODER MIT CURRY

Zutaten:

- 1) 300-350g Hühnerfleisch ohne Knochen
- 2) 2 EL Joghurt/Sahne
- 3) 30g Gewürzmischung (1 Beutel)

Für das Curry:

- 4) 150ml de Milch
- 5) 50g de Sahne (optional)

Schritte:

1. Marinieren Sie 300-350g Hühnerstücke mit 2 EL Öl, 2 EL Joghurt/Sahne und 30g Gewürzmischung (1 Beutel). Stellen Sie sie für 15 Minuten in den Kühlschrank.
2. Kochen in der Pfanne - Geben Sie etwas Öl in eine Pfanne, braten Sie die Hühnerstücke bei starker Hitze an. Bedecken Sie die Pfanne und köcheln Sie 3-4 Minuten oder bis sie gar sind.
3. Im Ofen backen - Legen Sie das Tablett mit Aluminiumfolie aus, bestreichen Sie die Hühnerstücke mit Öl und verteilen Sie sie auf dem Tablett. Bedecken Sie die Stücke mit Aluminiumfolie. Kochen Sie sie auf der höchsten Stufe für 8 Minuten. Überprüfen Sie ob das Huhn gar ist, und nehmen Sie es aus dem Ofen.

DAS TROCKENE HÜHNER TIKKA IST FERTIG

JETZT ZUM

Zubereiten des Currys

4. Erhitzen Sie 1 EL Öl in einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze. Geben Sie die marinierten Hühnerstücke zusammen mit 150 ml Milch und 50 g Sahne hinzu. Rühren Sie kontinuierlich, bis die gewünschte Curry-Konsistenz erreicht ist.
5. Servieren Sie es mit indischen Brot, Reis, mexikanischer Tortilla oder jedem anderen Fladenbrot.

