

**Creador:** Monónimo **Recetizador:** Miriam25



**Tiempo:** + de 2 horas

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Segundo plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Exótica

**Coste:** Medio

**Descripción:**

**Ingredientes para 2 personas :**

- 2 muslos de pollo (con contramuslos)
- 2 yogures griegos
- 1 ajo
- 1 cucharada de tandoori rojo
- 1 cucharadita de jengibre molido
- 1 cucharadita de garam masala

**Preparación:**

## Paso 1

Pelar el diente de ajo, quitarle el germen y picarlo muy menudo. Poner en un cuenco los yogures, las especias y el ajo picado. Mezclar bien todo hasta obtener una pasta fina y homogénea. Poner el pollo (sin piel) en una fuente y cubrirlo con la pasta. Untar bien el pollo y macerar en la nevera 3-8 horas. Hornear 25-35 min. Cortar una cebolla en láminas muy finas y poner en un cuenco. Añadir unas hojas de cilantro fresco y zumo de lima (o de limón). Dejar macerar durante unas horas, mezclar y servir con el pollo tandoori.