



## BUTTER CHICKEN ESTILO PALEO

### Ingredientes (6 porciones)

- 4 cucharadas de aceite de coco, extra virgen y prensado en frío
- 1 cebolla grande, picada
- 1 cucharadita de cúrcuma en polvo
- 1 cucharadita de cardamomo en polvo
- 1 cucharadita de cilantro en polvo
- 1 cucharadita de jengibre en polvo
- 1 cucharadita de comino en polvo
- ½ cucharadita paprika o ají molido
- 2 cucharaditas de garam masala (si no encuentra, ignorar)
- 3 cucharadas de pasta de tomates
- 1 cucharadita de sal de mar o del Himalaya
- 2 cucharadas de jugo de limón
- 400ml crema de coco
- 700g de trutro corto de pollo cortado en cubitos

### Preparación

1. Calentar el aceite de coco en una sartén o wok grande a fuego medio.
2. Agregar la cebolla y Saltear por 3 minutos o hasta que comience a volverse transparente. Bajar el fuego, agregar los condimentos y revolver bien.
3. Agregar la pasta de tomate y cocinar por 1 o 2 minutos más. Añadir la sal, el jugo de limón, la crema de coco y revolver bien.
4. Subir el fuego a temperatura media y dejar cocinar por unos minutos. Luego agregar el pollo y revolver bien.
5. Tapar la sartén o wok y cocinar por unos 20 a 25 minutos, revolviendo ocasionalmente hasta que la salsa haya espesado.
6. Servir con hojas de perejil o cilantro espolvoreado y acompañado con arroz de coliflor.