

RECETA DE SAMOSA

Chef Ranveer Brar

Pincha [aquí](#) para ver su elaboración

Tiempo de preparación

15-20 minutos

Tiempo de cocción

30 minutos

Raciones

4 personas

Ingredientes

Para la masa

- 1 taza de harina
- ½ cucharadita de semillas de carom (ajwain)
- 1 cucharada de ghee
- Sal al gusto
- Agua fría según sea necesario (masa rígida)

Para el relleno

- 2-3 cucharadas de aceite
- 4-5 patatas medianas, hervidas
- 1 cucharada de jengibre, finamente picado
- 1 cucharadita de semillas de hinojo
- 1 cucharadita de cilantro triturado
- ½ cucharadita de semillas de comino
- ¼ cucharadita de semillas de carom (ajwain)
- Pimienta negra en polvo al gusto
- Sal al gusto
- ¼ cucharadita de polvo de mango seco (polvo de amchur)
- Aceite para freír

Elaboración

Para la masa

1/ Poner en un recipiente la harina, las semillas de carom y el ghee, mezclar bien con las puntas de los dedos hasta que parezca pan rallado.

2/ Agregar la sal y mezclar bien. Añadir el agua fría y amasar lo suficiente para mezclar y formar una masa apretada. No hay que amasar más que lo necesario para que la masa esté homogénea.

Para el relleno

1/ Calentar el aceite en una sartén, el jengibre, las semillas de hinojo, el cilantro triturado y las semillas de comino y dejar cocinar hasta que el aceite este aromatizado.

2/ Agregar las semillas de carom y mezclar bien. Picar las patatas y echar al aceite sin mover, dejando que cojan color durante 4-5 minutos.

3/ Echar pimienta negra molida suficiente para dar sabor y color.

4/ Echar la sal y mezclar bien. Agregar el polvo de mango seco al final y mezclar bien.

5/ Dejar enfriar.

Para Samosa

1/ Dividir la masa preparada en porciones iguales y con ayuda de un rodillo estirar las porciones de masa con forma ovalada y alargada.

2/ Dividir la porción de masa estirada en dos mitades, poner una mitad en la mano, estirar ligeramente y pintar con un poco de agua los bordes, juntar las esquinas formando un cono y colocarlo entre el dedo índice y corazón.

3/ Rellenar el cono de masa con el relleno de patata preparado empujando ligeramente y sellar los bordes solapándolos.

4/ Freír las samosas en aceite caliente a fuego medio hasta que estén doradas y crujientes.

5/ Escurrir sobre papel absorbente y servir caliente con la salsa chutney de su elección.

RECETA DE POLLO AL CURRY

Chef Ranveer Brar

Pincha [aquí](#) para ver su elaboración

Tiempo de preparación

15 minutos

Tiempo de cocción

30 minutos

Raciones

4 personas

Ingredientes

Para marinar

750 gr. de pollo con hueso, corte de curry

½ taza de yogurt batido

Sal al gusto

2-3 chiles verdes, cortados

½ cucharadita de polvo de cúrcuma

1 cucharadita de chile rojo en polvo

1 cucharadita de cilantro en polvo

2 vainas de cardamomo verde

2 clavos de olor

Para el curry

1 cucharada de ghee

½ cucharada de aceite

1 cardamomo negro, triturado

3-4 hojas de laurel

1 cucharadita de semillas de comino

2 clavos de olor

1 cucharada de jengibre y ajo cortado

6-7 dientes de ajo, triturados

5-6 cebollas medianas, finamente picadas

¼ cucharadita de cúrcuma en polvo

Sal al gusto

1½ cucharadita de cilantro en polvo

1 cucharadita de chile rojo en polvo

2 tomates medianos, finamente picados

2 cucharadas de ghee

Ramita de cilantro para decorar

Elaboración

1/ Lo primero vamos a marinar el pollo, ponemos en un recipiente el pollo con media taza de yogurt batido, sal, 2-3 chiles verdes cortados, media cucharadita de cúrcuma en polvo, 1 cucharadita de chile rojo en polvo, 1 cucharadita de cilantro en polvo, las 2 vainas de cardamomo verde y los 2 clavos de olor. Mezclamos bien, apartamos y lo dejamos marinar durante 15-20 minutos.

2/ Picar de 5 a 6 cebollas medianas, debería picarse fina para conseguir un mejor sabor.

3/ Machacar 6-7 dientes de ajo.

4/ Calentar el ghee en una sartén con media cucharada de aceite, agregar el cardamomo negro, 3-4 hojas de laurel, 1 cucharadita de semillas de comino, 2 clavos, remover. Saltear hasta que esté fragante.

5/ Agregar jengibre y ajo, cortado no en pasta "Punjabi style" saltee hasta que esté fragante, no mucho para que no se queme el ajo. Añadir las cebollas y saltear hasta que estén ligeramente doradas para que no se queme el ajo.

6/ Una vez tenemos la cebolla pochada agregamos las especias, para Ranveer Brar el orden es muy importante, primero añade $\frac{1}{4}$ de cuchara de cúrcuma en polvo y la deja cocinar por 1 minuto después añade la sal para que ayude a "sudar" a la cebolla, en cuanto añades la sal la cebolla empieza a sudar y se pega a la sartén, por eso en este paso hay que tener cuidado de que no se nos pegue, mezclar bien y añadir una cucharita y media de cilantro en polvo y saltear bien durante 2 minutos, es importante cocinar bien las especias al principio.

7/ Agregamos el chile en polvo, mezclamos bien y cocinamos 2 minutos. Agregue un poco de agua, para conseguir una mezcla homogénea, mezcle bien y cocine por unos minutos.

8/ Añadimos los tomates cortados en dados pequeños y mezclamos bien. Tapamos la sartén y dejamos que se cocine el tomate.

9/ Cuando el tomate esté cocinado añadimos el pollo marinado y todo el contenido del recipiente, mezclamos bien, añadimos 2 cucharadas de ghee, para ayudar a que la mezcla que hemos hecho para marinar se cocine bien, y cocinamos hasta que el ghee comience a flotar en la parte superior.

10/ Agregamos un poco de agua, mezclamos bien, ponemos la tapa y dejamos cocinar hasta que el pollo esté listo.

11/ Decorar con cilantro y servir caliente con arroz o roti.

RECETA DE TANDOORI ROTI

Chef Sanjeev Kapoor Khazana

Pincha [aquí](#) para ver su elaboración

Ingredientes

1 taza de harina de trigo integral para espolvorear

2-3 cucharadas de agua

Sal al gusto

1 cucharada de aceite para la masa

Elaboración

1/ Mezclar la harina, la sal y 2-3 cucharadas de agua en un tazón y amasar hasta obtener una masa suave.

2/ Agregar una cucharada de aceite y amasar.

3/ Cubrir con un paño de muselina húmedo y deje reposar entre 10-15 minutos.

4/ Dividir la masa en porciones iguales.

5/ Espolvorear un poco de harina en una encimera y estirar cada porción en rotis finos.

6/ Poner al fuego una plancha antiadherente. Rociar un poco de agua sobre la plancha y sobre el roti y tostar hasta que esté uniformemente hecho por ambos lados.

7/ Poner un poco de aceite en los rotis y servir caliente con la salsa de su elección.