



Exquisitez HINDU

Te invitamos a conocer una de las cocinas más ricas del mundo debido a la gran variedad de especias que maneja. Existen 1600 tipos de especias y en la antigüedad fueron motivo y parte de la guerra.

A circular collage of Indian food and spices surrounding a central text area. The collage includes images of a fried chicken drumstick, a vegetable medley, a yellow curry with a green garnish, a meat dish with onions, a salad with a fried chicken drumstick, and a plate of fried bread. The central text area is a dark purple circle with the title 'Exquisitez HINDU' in a stylized font.

Exquisitez HINDU

En la India, millones de personas son vegetarianas debido a las distintas religiones que se practican, sin embargo la gastronomía hindú cuenta con una contundente variedad. Se come muchísima papa pero también existen países ,como Pakistán, donde se acostumbran succulentos platos hechos sobre la base de carne de res, cordero y pollo.

Masala Chai

Es una bebida típica del sur de la India, consiste en una mezcla de té con especias y hierbas aromáticas, puede adquirirse por las calles a través de los vendedores chai wallahs.

La versión tradicional de masala chai usa las siguientes especias: cárdamo, clavo, pimienta, anís estrellado, jengibre y canela. En el oeste del país, no utilizan el anís o la pimienta negra, lo elaboran con té verde en lugar de negro y añaden: almendras, cárdamo, canela, clavo y en ocasiones azafrán.



Samosa Vegetariana



Este platillo está elaborado con una masa rellena del tubérculo y otros vegetales y sazonado, cómo no, con distintas especias, y se acompaña de una salsa fresca de garbanzos. Es muy popular en India como una entrada.

Ensalada Raita

Este plato está hecho con yogur magro, que debe producirse de manera casera. Lleva pepino, tomate, cebolla y algunas especias. Es muy rico como acompañante en guisos.

¡El perfecto acompañante!



Lassi



En la India, en vez de tomar agua, prefieren el Lassi. Debido a que el calor puede alcanzar los 50 grados, ellos consumen esta bebida típica para mantener el cuerpo fresco, ya que está hecha a base de yogurt magro con mango refresca más tiempo. Se puede tomar con miel, con mango, con fresa y menta. Es perfecto para después de tantas especias y sabores nuevos en el paladar.

Pollo al Azafrán

Semillas de cárdamo, fenogreco, semillas de comino y, por supuesto, azafrán son algunas de las numerosas especias que lleva este plato. Aquí se es generoso con el condimento más caro del mundo. Y es que un kilo de azafrán puede llegarles a costar 1.800 soles, lo que equivale a un poco más de 9 mil pesos mexicanos.



Sheek Kebab



Es un platillo que se encuentra en cualquier esquina, en puestos de comida callejera. Es un cilindro hueco hecho con carne (de res o cordero) y mínimo 15 distintas especias que se come con muchas salsas y el ligero pan chapatti, que se prepara en todo el país. Este plato se acompaña con una salsa de cebolla.

Biryani de Langostinos

India cuenta con una amplia costa y por ello existen ciudades donde el pescado y los mariscos son muy importantes. Este plato es parecido en aspecto al arroz con mariscos, pero uno puede sentir especias muy desconocidas para el paladar mexicano.

Cómo sugerencia acompáñalo con Ensalada Raita y obtendras una

!Deliciosa comida inolvidable!

