elGourmet

Okra Frita (Kurkuri Bhindi)

Ingredientes

Panko: 50 grs.
Aceite Vegetal: Cantidad necesaria
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Ralladura de lima: Cantidad necesaria
Okra fresca: 500 g
Pimentón rojo picante: 15 g
Jugo De Lima: 10 g
Comino en polvo: 10 g
Chaat masala: cantidad necesaria
Sal: Cantidad necesaria
Fécula de patata: 100 g
Pasta de ajo y jengibre: 10 g
Pimienta blanca: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Lavar la okra y cortar en tiras, desechando el tallo. Trasladar a un tazón amplio.
- Añadir el chaat masala, sal, pimienta blanca, el *jugo* de lima y la pasta de *ajo* y *jengibre*. Mezclar para embadurnar bien las tiras de okra.
- Agregar un poco de *pimentón* y *comino*. Verter 1 chorrito de aceite vegetal, mezclar con las manos y reservar.
- En un tazón, mezclar la fécula de *patata*, el *panko* y sal. Incorporar las tiras de okra con *especias*. *Rebozar* con cuidado y cubrir bien con los ingredientes.
- En una sartén con aceite caliente, añadir una a una las tiras de okra rebozadas. Freír por unos minutos hasta que se doren y queden crujientes.
- Retirar con una espumadera y escurrir el exceso de aceite. Pasar también por un plato cubierto con papel absorbente.
- Trasladar a otro plato para servir. Por último, espolvorear con un poco de chaat masala y ralladura de lima.
- Servir.

- Para la ralladura de lima, evita emplear la parte blanca que es amarga. En cambio, utiliza solamente la capa superior de la cáscara, de *color* verde brillante.
- Puedes acompañar este platillo con el pan indio frito llamado Puri.
- Para más recetas tan deliciosas como ésta, no te pierdas el nuevo programa de "Cocina India".

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/okra-frita-kurkuri-bhindi