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 m&aacute

- S 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