

# 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
- Freir 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