



BollyOtrasLuces

Las Jornadas Indias de Otras Luces

Otras Luces se convierte en enero en días de sari y currys. Desde el próximo jueves 12 de enero se podrá probar la cocina original india sin coger el ferry rumbo al Golfo de Bengala. Con más de 29 estados y 1.000 millones de habitantes, la India tiene un recetario extenso y gracias al Chef indio Antachán, Valladolid probará la auténtica cocina India en plena Plaza Mayor.

Los platos principales, acompañados con arroz basmati de comercio justo, se preparan según la receta secreta de la familia del Chef Antachán, que procede de Kerala, una región en la costa sur de la India. Antachán estudio cocina en la escuela de cocina de Cochin y luego trabajo seis años en los mejores hoteles y restaurantes de la India antes de llegar a Valladolid. Por lo que las recetas son originales y se elaboran con materia prima autóctona. Recetas tan exóticas como la ternera Suka con coco, se prepara con carne de los valles pasiegos y el pescado marinado con especias y lima, rebozado con harina de garbanzo, harina de arroz y cilantro (Amritsari fish fried) está elaborado con lo mejor de la lonja de Santander.

El menú consta de tres partes, una primera de bocaditos, una segunda parte con cuatro platos principales y el postre. Durante el primer y segundo acto, en la mesa se comparten varias salsas de acompañamiento, para mezclar los sabores agripicantes, dulces, frescos y amargos como se hace en la India.

La degustación de dos postres culmina una cena sensual, donde los colores, los sabores y las texturas nos transportan a Bangalore y a la comida del Maharajá de Kapurthala

Menú Degustación de 8 platos Indios

1ª Parte ENTRANTES

Samosa

Receta ya clásica de días desur: triangulitos fritos rellenos a base de espinacas, patatas, pasas, piñones, queso y especias.

Onion Pakora

Pequeños buñuelos fritos de cebolla con comino y harina de garbanzo.

Aloo tikki

Pastelitos de patata, cebolla, zanahoria y guisantes.

Panner

Queso fresco frito

2ª Parte **PRINCIPALES** acompañados de arroz basmati.

Murgh Makhani

Pollo macerado y después cocinado con mantequilla cebolla tomate, pimentón y anacardos.

Ternera Suka con coco:

Ternera macerada en especias y cocinada con cebolla y coco.

Amritsari fish fried

Pescado marinado con especias y lima, rebozado con harina de garbanzo, harina de arroz, cilantro, y frito.

Gulnar jalpari prawns

Langostinos marinados salteados con cebolla, mango verde, leche de coco y lima

Las **SALSAS** de acompañamiento

Chutney de Mango

Chutney de Tomate

Yogur con menta

Kepchut casero indio

3ª Parte **POSTRES**

Mango Lassi

Batido de yogur y mango , con un toque de comino.

Rollito de coco

Rollito caliente de coco rallado, azúcar, comino...

20€ IVA y bebida incluidos (Copa de vino o cerveza)

Otras Luces

Plaza Mayor 22

www.otrasluces.es

983 380 705