

betano ou betclíc - symphonyinn.com

Autor: symphonyinn.com Palavras-chave: betano ou betclíc

A mericano (um-ree-kan-oh) é um substantivo ou adjetivo que os indianos usam para descrever todas as coisas americanas. É America 3 com um sotaque desi. A história da comida indiana na America é de muitas maneiras a história da minha família. 3 Sou o orgulhoso filho de imigrantes e muito produto desta diáspora. Mas a história da minha família é apenas um 3 pedaço do quebra-cabeça. A cozinha indo-americana é uma das cozinhas indianas mais emocionantes e acessíveis por aí. É uma culinária 3 moldada por ondas de imigração, cozinheiros caseiros criativos e gerações determinadas a preservar seu patrimônio enquanto criam novas tradições que 3 honram **betano ou betclíc** terra adotiva ao longo do caminho.

Sanduíches de frango frito keralano, conhecidos como o outro KFC (ilustrados 3 no topo)

Existem vários estilos de frango frito indiano, e este é o meu favorito. O frango frito keralano tem um 3 agradável e brando calor, então não vai explodir **betano ou betclíc** língua, e é polido com coentro e hortelã frescos, e coroados 3 com folhas de curry crocantes. A receita é inspirada pela chef de Atlanta Asha Gomez, e a versão brilhante **betano ou betclíc** 3 seu livro de receitas My Two Souths. Tradicionalmente, o frango é marinado no leite de coco, mas Gomez troca isso 3 pelo leite de manteiga, um ingrediente básico **betano ou betclíc** muitas receitas de frango frito do Sul. Se você for vegetariano ou 3 não quiser comer frango frito, a mesma marinada funciona bem com couve-flor, paneer e cogumelos ostra – afinal, não há 3 razão para o KFC não significar Kerala fried cogumelos, também.

Preparo **30 min**

Repouso **12 h +**

Cozinha **15 min**

Serve **4**

Para o frango

240ml de leite de manteiga

6 3 dentes de alho , picados e picados, ou 2 colheres de sopa de pasta de alho

2,5 cm de raiz de gengibre , 3 descascada e ralada, ou 1 colher de sopa de pasta de gengibre

3 pimentas verdes serrano ou jalapeño , rabos, pith e sementes 3 removidos

½ mano bunch de coentro fresco

½ mano bunch de hortelã fresca

1 ½ t sp sal

1 c sp garam masala

4 peitos de frango sem 3 pele e sem osso , recortados

Para a maionese de folha de curry

2 colheres de sopa de óleo neutro

15-20 folhas de folha 3 de curry fresca

2 colheres de chá de sementes de gergelim

3 dentes de alho , picados e picados, ou 1 colher de 3 sopa de pasta de alho

60g maionese

Para fritar e montagem

Óleo neutro

120g farinha de trigo

1 c sp sal

10-20 folhas de folha de curry frescas , para 3 guarnir

Ghee ou manteiga

4 pães de hambúrguer , cortados ao meio

12 fatias de pickles de pão e manteiga (opcional)

Experimente esta receita e muitas outras no novo aplicativo Feast: [scaneie ou clique aqui](#) para **betano ou betcllic** versão grátis de teste.

Coloque o leite de manteiga, alho, gengibre, pimentas, ervas, sal e garam masala **betano ou betcllic** uma 3 licadeira e bata até ficar suave. (Se você não estiver marinando o frango imediatamente, coloque a marinada **betano ou betcllic** um recipiente, 3 selhe e refrigere por até dois dias.) Coloque um peito de frango **betano ou betcllic** uma grande bolsa plástica selável, expresse o 3 ar (mas não selle a bolsa), então use um rolo de pino ou um almofariz de carne para bater o 3 frango até ficar com menos de 1 cm de espessura. (se você preferir um sanduíche mais suculento, visando mais perto 3 de 1 cm.) Repita com os três peitos de frango restantes, então coloque todos os quatro peitos de frango na 3 bolsa e encha com a marinada. Selhe a bolsa, agite para garantir que todo o frango esteja bem coberto, então 3 refrigere por pelo menos 12 e até 24 horas.

No dia **betano ou betcllic** que desejar comer os sanduíches, faça a maionese de 3 folha de curry. Coloque o óleo **betano ou betcllic** uma frigideira pequena **betano ou betcllic** um fogo médio até brilhar. Desligue o fogo; as 3 folhas de curry continuarão a escurecer à medida que esfriam.

Coloque a maionese **betano ou betcllic** um pequeno tigela, então misture o 3 mistura de folha de curry fria. Limpe a frigideira – você usará novamente para assar os pães.

Para fritar o frango, 3 coloque 5-6 cm de óleo neutro **betano ou betcllic** uma grande frigideira pesada e cozinhe-o a 180C/350F. Forre uma assadeira com folha 3 de alumínio e coloque uma grelha sobre ela. Em um prato raso, tempere a farinha de trigo e o sal.

Tire 3 o frango da bolsa, sacuda qualquer excedente de marinada, então passe cada um deles na mistura de farinha, garantindo que 3 estejam uniformemente cobertos. Frite o frango aos lotes por quatro a cinco minutos de cada lado, até dourar e cozido, 3 então transfira para a grade. Fritar rapidamente as folhas de curry no óleo quente por cerca de 10 segundos, até 3 ficarem crocantes, então espalhe-as por cima do frango.

Retorne a frigideira pequena a um fogo médio. Espalhe a ghee nos lados 3 cortados de cada pão e assar cortado para baixo até dourar. Espalhe uma camada leve de maionese de folha de 3 curry nos lados assados de cada pão. Coloque um peito de frango frito na metade inferior de cada pão, então 3 coroar primeiro com três pickles, se usar, coloque a metade superior do pão e servir.

Pakorras de couve de 3 Bruxelas

As pakoras de couve de Bruxelas de Khushbu Shah.

Os 3 indianos podem transformar quase qualquer coisa **betano ou betcllic** um pakora, que é uma de minhas coisas fritas favoritas, não apenas devido 3 à massa de farinha de grão de bico, que faz para uma cobertura densa, dourada, saborosa. A couve de Bruxelas 3 não é nativa da Índia, mas funciona muito bem como um pakora – especialmente gostei dela molhada **betano ou betcllic** chutney de 3 hortelã e menta ou chutney de tamarindo.

Preparo **15 min**

Cozinha **10 min**

Serve **4**

200-250g couve de Bruxelas

250g farinha de grão de bico

2 c garam masala

1 c turmeric

½ t c chilli power

½ 3 t sal

Óleo , para fritar

Chutneys , para servir

Lave a couve de Bruxelas, seque-a muito bem, então remova e descarte os talos. Divida as 3 folhas ao meio horizontalmente.

Em um tigela média, bata a farinha de grão de bico, cominho, garam masala, açafraão, chili **betano ou betcllic** 3 pó e sal. Adicione 300 ml de água fria e bata novamente até ficar com a consistência de pancake espesso.

Coloque 3 no menos 8 cm de óleo **betano ou betcllic** uma wok ou grande frigideira funda e cozinhe-o a 180C/350F. Mergulhe uma folha 3 de couve de Bruxelas na massa, garantindo que esteja completamente coberta, sacuda o excesso, então deixe cair no óleo quente. 3 Repita com duas ou três folhas a mais (não sobrecarregue a frigideira), então frite por três minutos ou mais, até 3 ficar crocante de ambos os lados. Levante com uma colher ou escuma, esgote **betano ou betcllic** uma assadeira forrada com papel de 3 cozinha e repita com o restante da couve de Bruxelas e massa. Sirva quente com seu chutney escolhido para molhar.

Telefone: 0086-10-8805 0795

E-mail: portuguesxinhuanet.com

Informações do documento:

Autor: symphonyinn.com

Assunto: betano ou betcllic

Palavras-chave: **betano ou betcllic - symphonyinn.com**

Data de lançamento de: 2024-10-07