

baixar jogos de apostas - jandlglass.org

Autor: jandlglass.org Palavras-chave: baixar jogos de apostas

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

Sanduíches de frango frito keralano, ou o outro KFC (ilustrado cima)

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

Preparo **30 min**

Repouso **12 h +**

Cozinha **15 min**

Serve **4**

Para o frango

240ml de leite de manteiga

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

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

3 pimentas verdes serrano ou jalapeño, talos, pinga e sementes removidos

½ mata de coentro

½ mata de hortelã

1 ½ c de sal

1 colher de chá de garam masala

4 peitos de frango sem pele e sem osso, recortados

Para a maionese de folha de curry

2 colheres de sopa de óleo neutro

15-20 folhas de folha de curry

2 colheres de chá de sementes de gergelim

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

60g maionese

Para fritar e montagem

Óleo neutro

120g farinha de trigo

1 colher de chá de sal

10-20 folhas de folha de curry, para 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 na nova plataforma Feast: digitalize ou clique aqui para sua versão grátis.

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

No dia que desejar comer os sanduíches, faça a maionese de folha de curry. Coloque o óleo numa frigideira pequena num fogo médio até brilhar. Misture as folhas de curry, sementes de gergelim e alho, então desligue o fogo; as folhas de curry continuarão a escurecer à medida que esfriam. Coloque a maionese num pequeno tigela, então misture a mistura de folha de curry fria. Limpe a frigideira - você irá usá-la mais tarde para assar os pães.

Para fritar o frango, coloque 5-6cm de óleo neutro numa grande frigideira funda e pesada e aqueça-o a 180C/350F. Forre uma assadeira com papel alumínio e coloque uma grelha sobre ele. Em uma tigela rasca, misture a farinha de trigo e o sal.

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

Retorne a frigideira pequena a um fogo médio. Espalhe manteiga nas partes cortadas de cada pão e assar lado para baixo até dourar. Espalhe uma camada leve de maionese de folha de curry nas partes assadas dos pães. Coloque um peito de frango frito cada pão inferior, então prima primeiro com três pickles, se usar, coloque o pão superior e sirva.

Pakorás de couve de bruxelas

As pakoras de couve de bruxelas de Khushbu Shah.

Os indianos podem transformar quase tudo um pakora, o que é um dos meus coisas fritas favoritas, não apenas devido à massa de farinha de grão-de-bico, que resulta numa cobertura densa, dourada e saborosa. A couve de bruxelas não é nativa da Índia, mas funciona muito bem como um pakora - especialmente quando mergulhada chutney de coentro e hortelã ou chutney de tamarindo.

Preparo **15 min**

Cozinha **10 min**

Serve **4**

200-250g couve de bruxelas

250g farinha de grão-de-bico

2 colheres de chá de cominho pó

1 colher de chá de garam masala

½ colher de chá de óleo de mostarda pó

½ colher de chá de sal

óleo neutro , para fritar

Chutneys , para servir

Lave a couve de bruxelas, seque-a completamente, então retire e descarte os talos. Divida as folhas ao meio horizontalmente.

Em uma tigela média, bata a farinha de grão-de-bico, cominho, garam masala, óleo de mostarda pó, sal e água fria até ficar com a consistência de pancake espesso.

Coloque no menos 8cm de óleo uma wok ou frigideira grande e funda e aqueça-o a 180C/350F. Mergulhe uma folha de couve massa, garantindo que esteja completamente coberta, sacuda qualquer excesso, então deixe cair no óleo quente. Repita com duas ou três folhas a mais (não sobrecarregue a frigideira), então frite por três minutos ou mais, até ficar crocante ambos os lados. Levante com uma colher ou espremedor de peneiras, esgote um prato forrado com papel de cozinha e repita com o restante da couve e massa. Sirva quente com o chutney de sua escolha para mergulhar.

Rishi Sunak

As redes sociais pediram desculpas por não ficar mais tempo eventos do Dia D na França ontem. O primeiro-ministro, tendo deixado a Normandia para pré-gravar uma entrevista eleitoral com ITV disse que "para as comemorações serem ofuscadas pela política".

Informações do documento:

Autor: jandlglass.org

Assunto: baixar jogos de apostas

Palavras-chave: **baixar jogos de apostas - jandlglass.org**

Data de lançamento de: 2024-12-09