

GastroTour a la India...Indian Curry Restaurante

Santa Úrsula sigue mostrando una excelente propuesta internacional en restaurantes con una pequeña denominación de origen de cada destino...El restaurante Indian Curry fiel a la tradición de los buenos sabores de la India.

Lo mejor que a uno le puede pasar cuando va a hacer una recomendación gastronómica, es previo, haber tenido un punto de comparación de las raíces y cultura de la región en cuestión.

Tuve la oportunidad, hace un par de años, de comer en el mercado indio de Singapur, el cual, les puedo decir que de alguna forma casi inmediata y sin darte cuenta, pasas de un China Town a los templos budista, empiezas a sentir ese mágico olor de incienso que te adelanta su presencia mucho antes de llegar.

La comida india ha logrado de manera muy silenciosa y sin espavientos, ir calando en los paladares de todos los países o por lo menos, en la mayoría.

Es bueno tener en cuenta todo esto porque el restaurante al que me voy a referir en este YoLoProbé, está ubicado en ese municipio astronómico como es Santa Úrsula.

[Indian Curry](#) es un restaurante que les va a llevar a la India de manera inmediata, el Jefe de sala **Satpal Singh Singh**, es uno de los mejores transcriptores que puede tener la India.

He saboreado muchas [historias](#) en este local santaurusulero, así que les puedo decir que, lo primero es que se ha logrado con una sencilla decoración que te traslada a la India y ese

característico olor a 'curry' que hace que te sientas en el ambiente apropiado.



Jefe de Sala Satpal Singh Singh y su esposa la Chef del Restaurante Indian Curry, Poonam Khandpur Singh

Ya en lo manteles, estamos ante una salsa roja y una verde como si de mojos se tratará. La primera es la picante y la verde es de menta y yogurt, ambas de vicio, un excelente comienzo. Nos advierten del grado de picante que nos gusta para que todo esté acorde a nuestros paladares, las salsas son para untar con ese rico y texturizado "*Pappadum*", el que seguro cuando vayan al Restaurante les pasará lo mismo que a nosotros, se les termina haciendo muy poco.



“Pappadum”

En esta cena, Leonor y yo a dos muy buenos amigos, David Alonso y Elena quienes también dieron parte de la excelente cocina y sazón de **Poonam Khandpur Singh**, la chef del restaurante.

Las “*Somozas*”, si tenemos que hacer alguna comparación, vienen siendo como las croquetas aquí en España, es imposible ir a un restaurante de cocina india y no pedir Somozas.



“Somozas”

Ya para hablar un poco de la cocina en cuestión primero, la masa, firme y suave, aunque contradictorio. Lo puedo explicar: cuando la tomas con la mano para llevártela a la boca, notas la justa firmeza, equilibrada en sal y un empaque perfecto para encontrar en su suave interior esa combinación de verduras y en otra carne muy bien condimentada sin ningún tipo de exabruptos gustativos, además, los vegetales poco menos de al dente o sea con una cocción exacta.



Si hay una guarnición que es casi obligada en el recetario de este país, es el arroz Basmati amarillo, a diferencia lo rimero que te puede venir a la mente, no tiene nada que ver con arroz con colorante. Estamos hablando una tradición del tamaño de un templo que, en cualquiera de sus combinaciones, el color lo aporta nada más y nada menos que el azafrán.

El arroz en este caso, sirvió para acompañar un '*Curry de pollo y gambas*'. En **Indian Curry** cuentan con 5 grados de picante y unos 16 currys diferentes. En nuestro caso escogimos un picante medio, apto para todos los paladares presentes, el Madras (pimienta verde y roja, limón recién exprimido y cayena). Al igual que todo lo anterior, se te hace poco, aún cuando las raciones les puedo asegurar que son más que correctas, lo sabroso es lo que hace que parezca poco todo, así de fácil.

'*Indian Curry Tandori*' este plato es una muy bien lograda combinación de gambas, pollo, cordero y sheek kebab, este último recuerden que es carne de kebab al tandoor, lo que me

hace describir este plato como un pequeño abanico de géneros, diferentes cocciones y sabores típico de la cocina india. Un plato que te regalará muchas variantes en el paladar.

Entrando ya en la parte cárnica, aparece un '*Sheekebab de cordero*' esto pinchos o brocheta, como los quieran llamar, son carne de cordero picada y nosotros la acompañamos de una especie de salsa chutney...de vicio realmente.

Les puedo contar que hubo bastantes momentos de silencio en la mesa debido al disfrute de la cocina, detalle importante que no todos los lugares ocasionan entre comensales

Les aseguro que el siguiente plato fue un poco de gula, queríamos seguir degustando más platos...pero bueno comer bien es un privilegio y si hablamos de comida internacional, como este caso, la cena se convierte un viaje a destinos que siempre añoramos ir o volver.



"Curry de pollo y gambas"



"Indian Curry Tandoor"



▪ ***‘Sheekebab de cordero’***

Para decir ‘hasta luego’ a la cocina de la chef **Poonam Khandpur Singh** y a la sala de de **Satpal Singh Singh**; no podía ser sino un muy buen ‘*Gulab Jamun*’ (guláb shámun). Un sencillo, pero goloso postre que tradicionalmente, como nos comenta **Poonam Khandpur Singh**, se sirve a los niños por ser su

favorito y para nosotros, los mayores, el perfecto para los que aman descubrir diferentes sabores y salir de lo tradicional.

Hasta el próximo YoLoProbé...