

Indian Curry Tandoori, la cocina india con tradición y la mejor sazón!

[@IndianCurry](#)

En Santa Úrsula hay un restaurante que lleva tiempo haciendo algo poco común: **mantenerse apetecible y reconocible**. No “reconocible” por una decoración temática o por un eslogan con incienso de catálogo, sino por lo que de verdad importa en un comedor: que vuelvas y el plato salga **con el mismo sentido**. Indian Curry se ha ganado ese lugar en el norte de [Tenerife](#) a base de tres cosas que no pasan de moda porque, sencillamente, funcionan: **producto cuidado, recetario tradicional y sazón auténtica**.

La trayectoria de una casa así no se construye con golpes de efecto. Se construye con repetición: la compra bien hecha, las cocciones con paciencia, el equilibrio de especias que no busca “impresionar”, sino **cuadrar**.

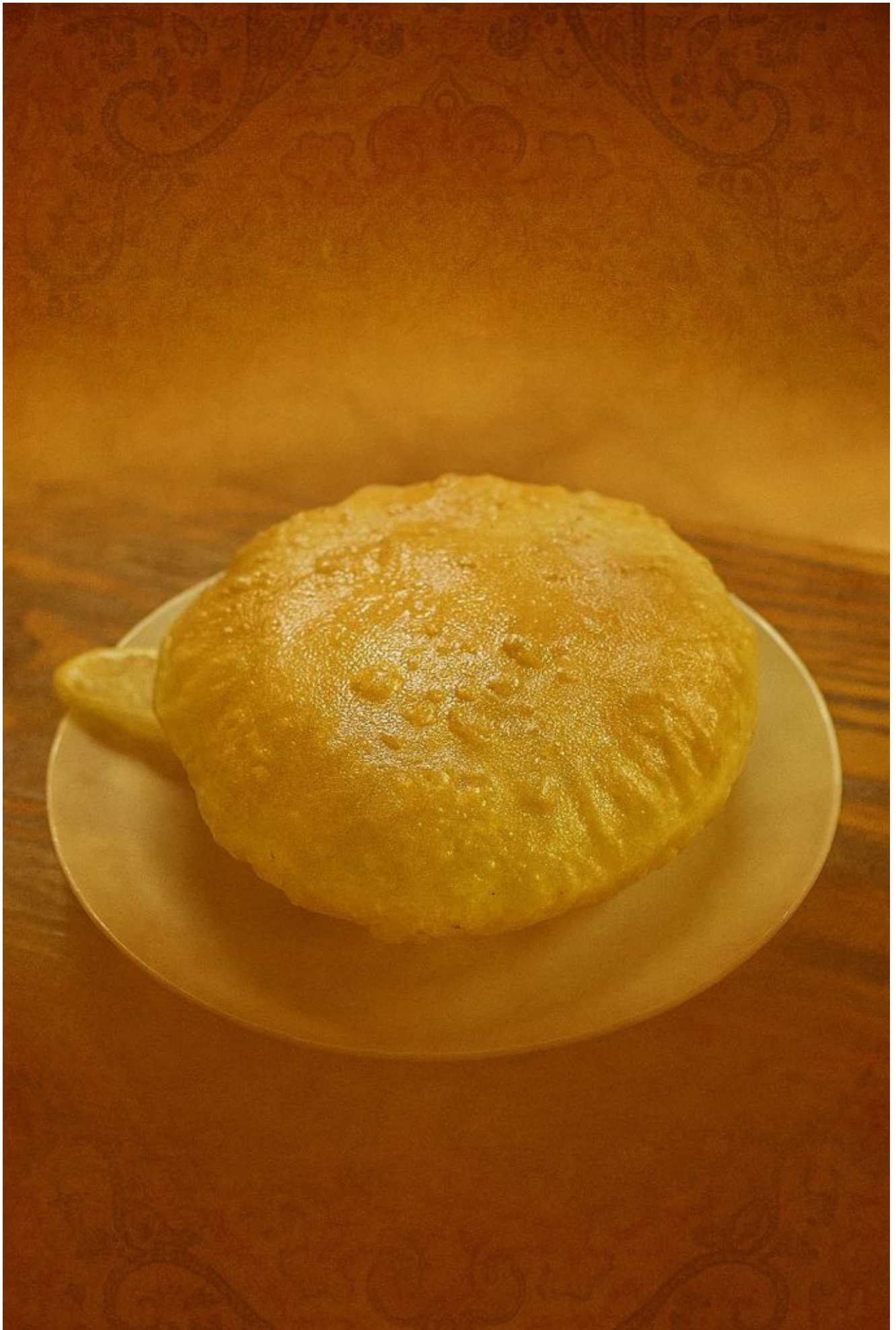
Y es ahí donde Indian Curry se diferencia del ruido que a veces rodea a la cocina india fuera de su contexto: aquí no se trata de “poner curry” como si fuera un comodín universal. Aquí se trata de cocinar los sabores de la India como un recetario serio, con sus aromas, sus fondos y sus tiempos.







El rostro más visible de esa experiencia es **Satpal Singh Singh**, al frente de la sala y del pulso del restaurante. No es un detalle menor: en un sitio donde el comensal puede elegir intensidad, matiz y recorrido, la sala no es “acompañamiento”, es parte del viaje. Y Satpal, que en [Indian Curry](#) actúa como anfitrión y guía, representa justamente eso: una casa que no necesita imponerse, porque sabe explicar lo que hace... y luego dejar que el plato termine la frase.









Puri recién hecho: dorado, crujiente y listo para “mojar” sin pedir permiso. India en una mordida

En 2026, además, [Indian Curry](#) quiere contar su propuesta con un tono más cercano, sin perder la seriedad del oficio. Traducido: hablarle con naturalidad tanto a los que ya tienen “su plato” aquí, como a los que llegan por primera vez con la duda clásica de manual (“¿y esto pica muchísimo?”). En esta casa la respuesta es simple y sensata: **el picante se ajusta; el sabor no se negocia**. Sus curries se ofrecen con distintos grados de intensidad, desde muy suaves hasta muy picantes, para que cada uno coma a gusto sin convertir la cena en una prueba de resistencia.

En la carta conviven los pilares que uno espera cuando el tandoor y las masalas se tratan con respeto: tandooris como el langostino tikka o el pollo asado al tandoor, y combinaciones de la casa como el Indian Curry Tandoori (mezcla de gambas, pollo, cordero y sheek kebab), además de clásicos populares como Butter Chicken o Tikka Masala, que aquí se entienden como lo que son: platos de fondo, no “salsas simpáticas”.

Y sí: la cocina, como ocurre en cualquier restaurante vivo, ha tenido cambios. Hoy la cocina está en otras manos, pero lo relevante -lo que el cliente realmente mide- es que **se mantenga el estándar**: el recetario, el punto, el equilibrio y esa sensación de “esto está bien hecho” que no depende de un discurso, sino de una ejecución constante. En tiempos donde se opina rápido y se pregunta poco, Indian Curry propone lo

contrario: puertas abiertas, conversación clara y un argumento difícil de rebatir... **sentarse y probar.**

Indian Curry no aspira a ser tendencia; aspira a ser tu sitio de confianza cuando te apetece India de verdad en el norte de Tenerife. Y esa, en 2026, sigue siendo una ambición bastante seria.

“La Magia de las Especias: Un Recorrido por la Cocina Tradicional de la India”

La cocina india es una maravillosa fusión de sabores, aromas y colores.

“Con una rica diversidad cultural e historia milenaria, la India ofrece una amplia variedad de platos regionales que reflejan tradiciones culinarias únicas.”

Los ingredientes frescos y las especias son fundamentales en la cocina india, y su uso magistral crea platos deliciosos y exquisitos.

En la India, la comida es mucho más que una necesidad básica; es una experiencia social y cultural. Las comidas suelen ser momentos de reunión familiar y amistosa, donde se comparten historias y se disfruta de una variedad de platos.

Una característica destacada de la cocina india es el uso de especias. Las especias se utilizan en diferentes formas: enteras, molidas, tostadas o como mezclas de especias conocidas como masalas.



Las especias se utilizan en diferentes formas: enteras, molidas, tostadas o como mezclas de especias conocidas como masalas.

Algunas especias comunes incluyen el comino, la cúrcuma, el cilantro, el jengibre, el cardamomo, la canela, el clavo de olor y el chile.

Estas especias agregan profundidad y sabor a los platos, creando una experiencia culinaria única.

Especias de la India

Cúrcuma (Haldi)

La cúrcuma es una especia amarilla brillante que se utiliza ampliamente en la cocina india. No solo añade un color vibrante a los [platos](#), sino que también tiene propiedades medicinales. Se utiliza tanto en polvo como fresca, y es un ingrediente común en curries y arroces.



Comino (Jeera)

El comino es una especia marrón oscuro con un sabor cálido y terroso. Se utiliza en forma de semillas enteras o en polvo. El comino se añade a platos como dal (lentejas), arroces, curries y panes. También se utiliza en mezclas de especias como el garam masala.

Cardamomo (Elaichi)

El cardamomo es una especia aromática con un sabor dulce y floral. Hay dos variedades principales: el cardamomo verde y el cardamomo negro. Se utiliza en postres, bebidas como el chai (té) y platos de arroz. También se puede masticar después de las comidas para refrescar el aliento.



Cardamomo (Elaichi)

Cilantro (Dhaniya)

Las semillas de cilantro tienen un sabor cítrico y ligeramente picante. Se utilizan en polvo o enteras, y se añaden a curries, chutneys y adobos. Las hojas frescas de cilantro también se utilizan como guarnición y para añadir un toque de frescura a los platos.

Jengibre (Adrak)

El jengibre es una raíz picante y aromática que se utiliza tanto fresca como en polvo. Aporta un sabor distintivo y picante a los platos. Se utiliza en curries, marinados, té y postres. También es conocido por sus propiedades digestivas y antiinflamatorias.



Jengibre (Adrak)

Cardamomo negro (Badi Elaichi)

El cardamomo negro es una especia grande y ahumada con un sabor fuerte y terroso. Se utiliza principalmente en platos de carne, arroces biryani y mezclas de especias como el garam masala.

La lista es mucho más extensa, ya que la India tiene una rica variedad de especias que se utilizan de diferentes formas en diversas regiones. El uso de estas especias en combinación crea los sabores únicos y distintivos de la cocina india.

“Ahora, dejemos de lado las especias por un momento y dirijámonos hacia los platos emblemáticos de la India y sus respectivas regiones.

Sumerjémonos en la diversidad culinaria de este país, explorando algunos de sus platos más famosos que nos permiten descubrir la autenticidad y los sabores únicos que cada región tiene para ofrecer.”

Biryani

Originario de Hyderabad, el biryani es un plato de arroz aromático y especiado, generalmente preparado con carne (pollo, cordero o mariscos) o vegetales. Cada región de la India tiene su propia versión de biryani, y todas son deliciosas.



Biryani cada región de la India tiene su versión

Tandoori chicken:

Este es un plato popular en todo el país y se originó en Punjab. El pollo se marina en yogur y especias, y luego se cocina en un horno de arcilla llamado tandoor. El resultado es un pollo jugoso y tierno con un delicioso sabor ahumado.

Dosa:

Originaria del sur de la India, dosa es una especie de crepe hecha de una masa fermentada de arroz y lentejas. Se sirve con chutney de coco y sambar (un caldo de lentejas y vegetales). Es un desayuno muy popular en el sur de la India.

Rogan josh:

Este es un plato de cordero en salsa originario de Cachemira. La carne de cordero se cocina a fuego lento en una salsa rica y especiada, que incluye ingredientes como el azafrán, el cardamomo y el chile rojo. Es un plato lleno de sabor y textura.

Dhokla:

Este es un bocadillo popular de Gujarat, hecho de una masa de harina de garbanzo fermentada. Se cuece al vapor y se sirve con chutney de cilantro y tamarindo. Es ligero, esponjoso y perfecto como merienda o aperitivo.

No podemos dejar de enumerar y descubrir los postres que son realmente exquisitos con texturas y sabores exóticos y llenos de mucho sabor.



Dhokla

¡Un apartado que no se puede dejar de mencionar son los postres llenos de aromas, texturas con dulzores diferentes, provocativos e insinuantes al paladar!

Vamos a ver algunos de ellos y sus descripciones para saber más de esta cultura gastronómica única en el mundo. La variedad y la creatividad en la repostería india son asombrosas, y cada región tiene sus propias especialidades dulces. Los postres indios son una forma perfecta de terminar una comida y deleitar tu paladar con sabores únicos y exquisitos.

Postres de la India

Gulab Jamun

Estos pequeños bollos redondos y suaves están hechos de una masa a base de leche en polvo o khoya, que se fríe y luego se sumerge en un almíbar aromatizado con agua de rosas o cardamomo. Son dulces, deliciosos y a menudo se sirven caliente.



Gulab Jamun

Jalebi

Es un dulce en forma de espiral hecho de una masa fermentada de harina de trigo que se fríe y luego se sumerge en un almíbar dulce. Los jalebis son crujientes por fuera y suaves por dentro, y tienen un sabor dulce y almibarado. Son especialmente populares durante festividades y celebraciones.

Kheer

Este es un arroz con leche aromatizado con cardamomo, azafrán, frutos secos y pasas. Se sirve caliente o frío y es un postre común en ocasiones especiales y festivales. También se pueden hacer variaciones de kheer utilizando otros ingredientes como sémola o zanahorias ralladas.



es un postre común en ocasiones especiales y festivales de la India

Barfi

Es un dulce denso y suave hecho de leche condensada y azúcar, que se aromatiza con sabores como el cardamomo, la rosa o el azafrán. El barfi se corta en forma de [pequeños cuadrados](#) o diamantes y se adorna con frutos secos. Hay una gran variedad de barfis disponibles, como el barfi de almendra, el barfi de pistacho y el barfi de coco.

Rasgulla

Es un postre esponjoso y dulce originario de Bengala. Está hecho de bolas de queso fresco (paneer) hervidas en un almíbar ligero con agua de rosas. Los rasgullas son suaves, esponjosos y tienen un sabor dulce y refrescante.

Este artículo es patrocinado por:

