

Molho Tarka Achari Aagrah

Escrito por Administrador
Quarta, 13 Março 2019 17:06



O molho de cozinha Aagrah Achari leva o nome de Achar (especiarias colhidas). Este prato é originário da Índia Central e é um dos mais premiados da Aagrah, tendo sido o prato vencedor quando Aslam (o criador da Aagrah) foi reconhecido como Chef Indiano do Ano no Reino Unido. Tradicionalmente preparado com cordeiro é também soberbo com frango ou peixe.

Preparação:

1. Adicione 2 colheres de sopa de óleo numa frigideira e aqueça.
2. Adicione 400g de carne/legumes à sua escolha e salteie até alourar.
3. Para tornar seu caril verdadeiramente especial pode adicionar um par de malaguetas verdes frescas inteiras.
4. Acrescente o molho, adicione 70 ml de água, recoloque a tampa, mexa.
5. Deixe ferver com a tampa e cozinhe suavemente até que esteja cozinhado e com a consistências desejada.