cookiteca
TALLER-TIENDA DE COCINA

MENÚS DE VIAJES

COCINA INDIA CON PUNIT GUPTA

Precio: 45.00€

Horario: 20-22h

Fecha del curso: 14/05/2015

Impartido por: PUNIT GUPTA

Lugar: Cookiteca Sarrià

Típico menú hindú de manos de Punit Gupta, reconocido chef hindú asentado en BCN desde hace años.

En este taller práctico se nos revelarán secretos de su cultura y su cocina natal, que consigue extraer el máximo sabor a las especies o ahumar una bebida.

Incluye cena acompañada de Chaach.

¡No te lo pierdas!

Menú

-Raita (ensalada de pepino, cilantro y tomate con especies y una especial salsa de yogurt)

-Papadum (torta de legumbre)

-Daal Tarka (lentejas cocinada de forma tradicional hindú)

-Peas Pulao (arroz especiado con verduras cocinado de forma peculiar para extraer todo el aroma a las especies)

-Pollo Tika adobado con yogur, ajo y jengibre y con un toque de horno

Postre:

-Semian, postre típico donde se combinan fideos finos tostados con frutos secos.

Durante la comida también nos prepararemos un Chaach, bebida típica.

**Punit Gupta nació en el norte de la India en 1977 y hoy vive en Barcelona. Su curiosidad y genuino interés por la gastronomía y la fusión de culturas lo han llevado a trabajar y experimentar con diversas cocinas del mundo. Ha impartido clases y conferencias, y ha sido segundo chef en el Restaurante Japonés del hotel de cinco estrellas Abity, de la Manga del Mar Menor; cocinero en el restaurante y brasería mediterránea del Trobador de Barcelona; chef de cocina india contemporánea en el Rangolí también de Barcelona; y jefe de cocina y de partida en el Restaurante India del hotel Hyatt Regency de cinco estrellas Súper Deluxe de Lamanga. Anteriormente, en su India natal, y tras formarse en centros de reconocido prestigio internacional, como el Taj Mahal Hotel de Delhi o el Institute Of Hotel Management de Bhubneshwar, fue chef en el Oven Fresh de Chandigarh y chef de partida en el Dehli Ka Aangan (Indian speciality Restaurant) del hotel Hyatt Regency de cinco estrellas Súper Deluxe de Nueva Delhi.