

# DRAGON PRAWN (INDIAKO ERREZETA)

written by Errezetak



Indiako sukaldaritza ganbik gabe ulertezina da, errezeta aunitz erabiltzen dute, gaurko errezeta txunditurik utzi ninduen eta Euskal Herrira bueltatzean errezeta tradizionala prestatu beharra nuen...

4 Perts.  
Ganbak 16  
Tipula morea 1  
Piper gorria 1  
Piper berdea 1  
Piper horia 1  
Jengibre 2.5cm  
Baratxuri alea 9  
Arto irina 4.5 zopa koilara  
Red chilli power 1zopa koilara  
Garam masala 2 zopa koilara  
Piperbeltza 1 zopa koilara  
Gatza  
Tomate frijitu saltsa 2 zopa koilara  
Soja saltsa 2.5 zopa koilara  
Ozpin zuria 1 zopa koilara  
Ur hotza  
Olloa

Jengibreari azala koilaratxo batekin eta baratxuriak zuritu. Bai jengibre aita baratxuriak ere, zatitu. Irabiagalu edalontzi batera gehitu eta irabilgailuarekin txikitu pasta bat egin arte. Beharrezkoa bada, un pittin bat gaineratu. Gorde.



Ganbei oskola kendu, katilu batean ditugula, gatzez ondu. Ondoren aurreko pastaren zopa koilarakada bat eta [piperbeltza](#), chilli eta garam masalaren kantitatearen erdia gaineratu, ongi nahastu. 15 minutuz gorde zaporeak ongi nahasteko.



Denbora pasata, bi koilarakada irin gehitu eta nahasi. Olioztaturiko zartagi batean, olioia bero dugula frijitu, gorde.



Beste zartagi batean, 3 koilarakada [olioia](#) gaineratu eta bero dugula, gainontzeko baratxuri-jengibre pasta gehitu eta jarraian [tipula](#) julianan zatiturik (zentrimetro erdiko lodiarekin). Gatzez ondu eta pittin bat sukaldatu. Ondoren piperrak julianan gehitu eta 5 minutuz potxatu su motelean.



Oraindik **piperrak** gogor ditugula, 60ml ur, soja saltsa, tomate, ozpin, chilli, garam masala eta piper beltza gehitu. Suaren indarra igo. Ongi irabiatu.



Piperrak bigun daudenean, aurrez aldetik edalontzi batean ur hotza (edalontziaren 1/3) eta 1.5 zopa koilara arto irin disolbatua dugularik, gehitu, sua indartu eta aurreko ganbak gaineratu.

Irakialdi unean dugula, irabiatu saltsa loditu arte. Ganbak berotzen direnean plater batean zerbitzatu.



**DragonPrawn:** Quitar la piel al genjibre con una cuchara, pelar los ajos. Cortar en trozos y batir con una batidora, si es necesario añadir un poco de agua, reservar. Quitar la cáscara a las gambas y en un bol añadir una cucharada de la anterior pasta junto a la mitad de pimienta negra, chilli y garam masala. Reposar durante 15 minutos y freír en una sartén con abundante aceite caliente, reservar. En otra sartén añadir 3 cucharadas soperas de aceite y el resto de la pasta de genjibre y la cebolla morada en juliana en un grosor de 0.5cm. Cocinar un poco y añadir los pimientos en juliana,

cocinar durante 5 min. Todavía con los pimientos crudos, añadir 60ml de agua, salsa de soja, tomate, vinagre, garam masala y pimienta negra, revolver bien y subir la intensidad del fuego. Una vez los pimientos estén cocinados, añadir la mezcla anteriormente preparada de un vaso con agua y una cucharada y media de harina de maíz disuelta. Revolver bien. Añadir las gambas y llevar a ebullición. Revolver hasta espesar la salsa y calentar las gambas. Emplatar y servir.