

# PRAWN MACHURIAN (GANBAK MACHURIAN ERARA)

written by Errezetak



Ia egun guztietan jaten nituen ganba hauek eta EHra bueltatzean ezin egon errezeta egin gabe, lehendabizikoan ez zitzaidan atera, baina bigarrean...

500gr Ganba  
1 Arrautza  
3 Koilarakada arto irina  
3 Koilarakada jengibre eta baratxuri pastaren  
2 Koilarakada gatza  
5 Koilarakada red chilli power  
1 Koilarakada garam masala  
5 Koilarakada tomate frijitua  
1 Koilaratxo kurri edo kurri hostoak  
10 Baratxuri ale  
Olio  
1 Tipulina  
1/2 Edalontzi ura



Motrailu batean 3 baratxuri ale eta 1zm jengibre txikitu. Marinada prestatuko dugu, ganbak katilu batean jarri eta red chilli power 3 koilarakada, 2 koilaratxo jengibre pasta, garam masala, arrautza kaskatuta eta irina gehitu,

ongi nahastu. Ordu batez gorde.



Kazola zapal batera olio gehitu eta bero dagoenean geratzen diren [baratxuri](#) aleak xafletan zatiturik gehitu. Dantzan hasten direnean tipulina julianan zatiturik gehitu, multzoa gatzez ondu eta potxatu.



Tipula biguna dagoenean, jengibre pasaren koilaratxo bat gaineratu, irabiatu, ondoren [kurria](#), nahastu, tomatea, 3 minutuz sukaldatu eta 2 koilarakada red chilli power gehitu. Ongi nahasi eta ura gehitu, minutu batzuk sukaldatu pittin bat murriztu arte, gorde.



Beste zartagin batean nahiko olio gehitu eta bero dagoenean ganbak frijitu, frijitu bezain azkar ganbak kazolara pasa. Ganba guztiak frijituta ditugunean, kazola su motelean jarri eta multzoa berotu. Plater batean zerbitzatu.



**GAMBAS ESTILO MAND** chilli power, dos cucharadas de pasta de jengibre, garam masala, huevo y harina, revolver bien, reservar durante una hora. En una cazuela plana añadir aceite, una vez caliente añadir los ajos fileteados, cuando empiecen a bailar, añadir la cebolleta cortada en juliana, salar, pochar el conjunto. Una vez la cebolla este blanda, añadir unacucharadita de pasta de jengibre, revolver, añadir el curry, revolver, añadir el tomate cocinar durante 3 minutos, añadir 3 cucharadas de red chilli power, revolver bien y añadir agua, cocinar hasta reducir. En una sartén añadir bastante aceite y una vez caliente ir friendo las gambas, las gambas fritas añadir a la cazuela. Una vez tengamos todas las gambas fritas, poner la cazuela a fuego suave y calentar el conjunto. Servir en plato.