

La India occidental

Jessi Singh, chef y fundador de Babu Ji, un clásico de San Francisco que estrena dirección en Nueva York, nos presenta sus platillos favoritos en el menú.

POR PAULINA CASTELLANOS FOTO LIZ BARCLAY

Duck Curry en Babu Ji, Nueva York.



1. NAAN PIZZA

"Es un platillo inspirado en mi esposa, que es italiana, y dedicado a Nueva York y su gran variedad de pizzas. Agregamos algunas especias y queso a la masa de *naam* y añadimos mantequilla de mango verde en conserva y *daikon* (rábano japonés)".

2. GOL GAPPA

"Es un platillo muy común en los puestos callejeros de India. Es crujiente, cremoso, especiado y agri dulce. En Estados Unidos no puede faltar en las comunidades indias, como la de Jersey City, en Nueva York, o en Mountain View, en Los Ángeles".

3. UNAUTHENTIC BUTTER CURRY

"Le hice algunos ajustes a una receta muy tradicional. De hecho, el mío no lleva mantequilla. El pollo se marina con yogur y el curry lo hacemos con tomate, ajo, jengibre y fenogreco y, a mi parecer, sabe mejor que el original".

4. SHARBAT

"En India es una bebida refrescante tradicional de verano. Se prepara a base de jarabe de pétalos de rosas rojas y, aunque se puede hacer de muchos sabores, esta versión es nuestra favorita".

5. DUCK CURRY

"En el menú tenemos un curry de pato preparado con especias, cilantro y jengibre, ligeramente picante. En India no se suele comer pato, ésta fue una creación especial para el gusto americano".
babujinyc.com