

## GURU KEBAB &amp; CURRY

# Sabores y aromas de la cocina India

**LA MILENARIA COCINA DE INDIA ERA LO ÚNICO QUE FALTABA PARA COMPLETAR LA OFERTA GASTRONÓMICA DE LIMA.**

Las delicias y secretos de la cocina India están en Lima, en el restaurante Guru Kebab & Curry, pionero en su rubro, que presenta lo mejor de esa gastronomía, caracterizada por sus diversos condimentos exóticos y aromáticos.

"Cuando yo llegué a Lima (hace dos años) no había ningún local de comida de la India, para mí era sorpresa que aquí en Lima, a la que le llaman capital de la gastronomía no hubiera ningún restaurante de mi comida, por eso me he animado a colocar un local", comenta el fundador y chef de origen pakistaní, Waheed Ashraf.

En India y Pakistán existen más de 3 mil especias, por eso la comida es muy aromática. Según el chef, las especias que se utilizan para esta cocina (como el curry, el azafrán, la cúrcuma y demás), son importadas; asimismo, para quienes creen que la comida india es netamente vegetariana, esta cocina también ofrece platos a base de carne, todos con condimentos naturales libres de grasas trans.



## EXÓTICOS MANJARES

Según recomendación de Waheed Ashraf, quien por primera vez acude al restaurante, para comenzar puede pedir la tikka kebab, que es una brocheta de pollo, verduras marinadas en yogurt y especias, todas cocidas al grill; el aloo tikki, que es la tortillita elaborada a base de papa y verduras, condimentada con especias; el shami kebab, que es una tortilla de carne molida, garbanzos y especias; la samosa vegetariana, una empanada rellena de papas y verduras; la samosa beef,

empanada rellena de carne en salsa curry; y la pakora, que es una torreja de harina que puede estar rellena de garbanzo y especias con verduras, o rellenas de queso o langostinos.

Como platos de fondo destaca la indian butter chicken, que es el pollo en trozos con una salsa de mantequilla y especias aromáticas; el beef mushroom, la carne cocinada en delicioso aderezo con champiñones y especias, mientras como acompañamientos se puede pedir el chicken biryani, un arroz cocido a vapor con pollo marinado

## Detalle

- Horario de atención: De martes a domingo de 12:00 a 4pm y de 6:30 pm a 11pm Domingo solo almuerzo
- Dirección: Av. Benavides 3796
- Teléfono: 2735658
- [www.guruperu.com](http://www.guruperu.com)

en yogurt y especias; o la raita, un ensalada de tomate, pepino, garbanzos y culantro en yogurt hecho en casa con un toque de especias.

Una característica peculiar de esta gastronomía es que las comidas se disfrutan usando solo los dedos para comer o, como mejor opción, usando el chapatti, un pan que se unta con las diferentes salsas y segundos.

Los tragos típicos son el madras cocktail, un cocktail exclusivo de Guru Kebab & Curry, hecho a base de vodka, néctares frutales, cranberry rodajas de naranja y jarabe de rosas; y el lassi, una bebida típica a base de yogurt magro batido con fresas o mango, que es excelente como digestivo.

Para cerrar con broche de oro, se puede pedir como postre la gajarella, un dulce tradicional de la India y Pakistán, hecho a base de zanahorias reducidas en leche, con frutas confitadas y nueces mixtas. Un verdadero manjar.

## AMBIENTE MÍSTICO

Cada pequeño detalle del decorado ha sido traído desde las tierras de Gandhi, como los cuadros, ídolos, telares y adornos tallados, todo en medio de la música de Bollywood (la meca del cine indio), que hace al ambiente más místico y acogedor.

Como mencionó Waheed, esta comida se creó exclusivamente para los reyes en el siglo V a.C. Es una variedad de exóticos sabores que al peruano no le puede dejar de gustar, pues los platos tienen un condimento natural, tienen toques picantes, mantiene la presencia de muchas salsas, carnes y diversos contrastes de olores y colores.