



## International - Spain



Bienvenidos a la nueva web de Patak's. En Patak's estamos apasionados por la cocina India, y queremos compartir nuestro conocimiento y pasión contigo. Aquí encontrarás información sobre nuestras premiadas salsas, pastas, chutneys, pickles y pappadums, además de nuevas y excitantes recetas y sugerencias para practicar en casa.

## Detalles del Contacto

Marco Polo Trade & Marketing,  
(Patak's Frozen Foods),  
Camelias, 43-2-E,  
08024 Barcelona,  
Spain  
Telephone: ++34 93 285 3296  
Fax: ++34 93 285 3299  
[www.marcopoloexpress.com](http://www.marcopoloexpress.com)



## La Historia de Patak's

A partir de unos inicios modestos, la empresa Patak's se ha convertido en una de las marcas de mayor éxito en Gran Bretaña. Patak's es una marca muy reconocida tanto en casa como por los chefs profesionales de todo el mundo.

La marca esta distribuida en más de 40 países y se ha establecido como líder en muchos mercados internacionales. Patak's fue fundada por el padre de nuestro actual Presidente y Jefe Ejecutivo, Kirit Pathak, a finales de los años 50. L.G. Pathak llegó al Reino Unido desde Kenia con su esposa y 6 hijos, con tan solo £5 y un seguro de vida en el bolsillo. Encontró gran dificultad en conseguir trabajo y consideró que existía una oportunidad en vender comida India auténtica a los Indios residentes en Gran Bretaña. Así es que para ganarse la vida comenzó a hacer y vender samosas desde su pequeña cocina de 1,5 x 1,8 metros hasta que consiguió juntar suficiente capital para comprar su primera tienda en el número 134 Drummond Street de London.



L.G.Pathak decidió extender la gama que el y su mujer fabricaban para incluir otros productos auténticos, como pickles y chutneys. La calidad de los productos se extendió de boca en boca y los pedidos no paraban de llegar de tiendas, amas de casa y estudiantes. Al mismo tiempo, L.G.Pathak comenzó a suministrar en las fiestas del Alto Comisionado de la India.

Tras un desastroso plan de distribución, Kirit Pathak se vio obligado a abandonar sus estudios a los 17 años para ayudar a su padre a remontar el negocio. Desde ese día ha impulsado el crecimiento de la empresa para convertirse en una de las marcas líderes, en el Reino Unido, del sector Indio auténtico. Kirit vio el potencial del mercado de comida India y tuvo una visión que sigue presente hasta nuestros días - fabricar y vender auténtica comida India de calidad por todo el mundo.

En 1976, durante una visita en la India, para la compra de materias primas, conoció a quien se iba a convertir en su esposa, Meena, y después de 3 meses contrajeron matrimonio. Kirit no sabía en aquel momento que Meena estaba licenciada en Tecnología de la Cocina y Gerencia de Hotel. Fue solamente cuando ella visitó la fábrica de la familia, que Kirit relacionó el talento y entusiasmo de Meena hacia la cocina y le ofreció un trabajo. Meena comenzó a experimentar con Tandooris y Tikkas, los auténticos sabores populares de la India y en 3 meses creó la Pasta Tandoori, que podía ser fabricada en tarro de cristal.





## La Cocina India

Kirit y Meena están muy involucrados en el crucial aspecto de control de calidad. El sabor de los productos Patak's depende en gran medida de la calidad y frescura de las hierbas y especias usadas, y por ello Kirit supervisa personalmente su selección e importación de la India y del resto del mundo. Es el proceso de molido el que libera los aceites aromáticos de estas especias, y son estos aceites los que dan el sabor delicioso a la cocina India. El sabor de especias molidas se pierde según pasa el tiempo - el proceso que se sigue en Patak's es único y consiste en moler las especias en el momento de la fabricación para retener la máxima frescura y sabor. En casa, Meena nunca guarda especias molidas más de 3 semanas y se asegura que estén almacenadas en una "caja de especias" fuera del alcance de la luz.



## Hierbas y Especias

### Cardamono / Elaichi

El Cardamomo es a menudo denominado como 'La Reina de las Especias'. Es una especia muy versátil con gran número de usos en la cocina India. También se le conoce por sus propiedades digestivas y como refrescante del aliento.

### Semilla de Cebolla Negra - Kalonji / Nigella Sativa

Kalonji es la semilla seca de una pequeña hierba. Habitualmente esta tostada o frita para intensificar su sabor. Las semillas se usan en la masa de pan, como Naan y Kulchas, y en ensalada y Pickles.

### Chiles / Mirch

Los chiles inmaduros son verdes - cuando maduran se convierten en amarillos, naranjas, marrones o morados. Los Chiles varían en intensidad desde suaves a picantes. El picante viene del capsaicin que se encuentra en las semillas, la carne y piel de los chiles.

### Canela / Dalchini

La Canela es la corteza del árbol Casia. Es utilizada para dar sabor al arroz, currys y postres. Se vende en caña o en polvo, éste último es una parte integral de la mezcla Garam Masala.

### Clavo / Laung / Lavang

Los Clavos son las flores rojas cerradas del árbol del Clavo. Puede usarse entero o molido. El clavo tiene un sabor y aroma extremadamente fuerte con calidas notas a pimienta.



## La fiesta de Diwali

Diwali, también conocida como “El Festival de Luces”, marca el inicio del Año Lunar para los Indios. Celebrado por Hindúes, Sikhs y Jains, el día exacto cae entre Octubre y Noviembre dependiendo del calendario lunar.

Para los Hindúes, los cinco días del festival significan el escape de la oscuridad y les permite concentrarse en los valores reales y positivos de la vida. Durante éste periodo, las casas son limpiadas a conciencia y las ventanas se abren, velas y luces se encienden para recibir a Laksmi, diosa de la buena fortuna. Se intercambian regalos y se preparan manjares durante Diwali, de hecho la celebración significa para los Hindúes lo mismo que las Navidades para los Cristianos.

La cocina es el punto de atención en estos días de familia y amistades. “En India, a menudo pasamos días enteros en la cocina preparando manjares para Diwali” nos dice Meena Pathak, “Es una época para invitar a familia y amigos, celebrar

la fiesta y compartir regalos. Ofrecer comida a visitantes y huéspedes es una parte esencial de Diwali”. La celebración de Diwali se está extendiendo a muchos países fuera de la India. Con una amplia selección de platos maravillosos ¿porqué no pruebas a preparar tu propia comida Diwali con Patak's?





## Productos



- Kits** Los Wrap Kits y Meal Kits de Patak's ofrecen todos los ingredientes necesarios para preparar deliciosas comidas Indias - simplemente añade pollo y sigue las instrucciones paso a paso.  
Disponible: Tikka Masala
- Salsas para cocina** Las Salsas de cocina Patak's han sido desarrolladas a partir de auténticas recetas Indias, retienen los sabores y aromas originales de las especias que son esenciales para conseguir la delicada complejidad de la cocina India. De fácil y rápido uso, las Salsas Patak's son una fantástica introducción a la comida India.  
Disponibles: Tikka Masala, Korma, Balti, Jalfrezi, Dopiaza, Pasanda, Rogan Josh
- Pastas** Las Pastas de Curry Patak's son complejas mezclas de hierbas y especias recién molidas, preservadas en aceite vegetal para sellar su frescura. La pasta curry puede usarse como marinada junto con yogurt o sofrita con cebolla y tomate para crear una salsa deliciosa para carnes, pollo, pescado o verduras.  
Disponibles: Vindaloo, Tikka, Rogan Josh, Biryani, Bhuna, Korma, Madras, Mild Curry, Tandoori
- Salsas en lata** Las salsas en lata de Patak's han sido desarrolladas a partir de auténticas recetas Indias; muy parecidas a las Salsas de cocina Patak's, retienen los sabores y aromas originales de las especias y combinan el fantástico gusto de la cocina India ofreciendo una comida perfecta. Mezcla las Salsas en lata de Patak's con agua, o leche en el caso de Tikka y Korma, y añadelas a tu comida preferida, carne, pollo, pescado o verduras para crear una deliciosa comida India.  
Disponibles: Tikka Masala, Madras, Korma, Balti, Vindaloo, Rogan Josh
- Chutneys** Los Chutneys de Patak's son una mezcla especial de frutas cocidas en azúcar y especias. Los Chutneys son condimentos que ofrecen una combinación única de dulce y especias. Combinan bien con todo - bocadillos, pescado, pollo y carnes asadas y por supuesto con pappadums.  
Disponibles: Sweet Mango



## Recetas

### POLLO TIKKA MASALA

(2 raciones)

5 cucharadas de la Pasta Tikka Masala de Patak's  
250g de pechuga de pollo troceada  
1 cebolla mediana, troceada  
1 cucharada de aceite vegetal  
100ml agua  
400g tomates fresco o en lata  
100ml nata líquida  
2 1/2 cucharas de yogurt  
Igualmente delicioso con ternera, cordero, pescado y verduras



#### Instrucciones de preparación

1. Mezclar el yogurt y la pasta Tikka Masala de Patak's con el pollo. Marinar en el frigorífico durante 1 hora o durante toda la noche para conseguir un sabor mas intenso. 2. Sofreír ligeramente la cebolla hasta que esté dorada, añadir el pollo marinado y cocinar hasta sellarlo. Añadir los tomates troceados y el agua; cocinar a fuego lento durante 25 minutos hasta que el pollo esté cocido. 3. Echar la nata y remover justo antes de servir (opcional). Servir caliente con arroz Basmati.

#### Un consejo de Meena Pathak

Para un Tikka Masala especial, añadir leche de coco a la salsa durante la cocción o reemplazar la nata líquida por nata rica en grasa.



### SALMÓN TANDOORI

(4 raciones)

4 filetes de salmón  
4 cucharadas de aceite vegetal  
100ml yogurt natural  
140g (2/5 del tarro) de la Pasta Tandoori Patak's  
1 cucharada de ajo molido  
1 cucharada de menta fresca (troceada)  
Hojas de lechuga  
Patak's Raita  
Limón a rodajas  
Igualmente delicioso con ternera, cordero, pescado y verduras

#### Instrucciones de preparación.

1. Lavar y secar los filetes de salmón 2. Mezcla la Pasta Tandoori de Patak's con el aceite vegetal, el ajo, la menta y el yogurt. 3. Marinar el salmón 20 minutos (o durante más tiempo si es posible). Asar o hornear el salmón durante unos 5 minutos por cada cara, bañándolo con el aceite de vez en cuando. 4. Exprimir un poco de zumo de limón por encima. 5. Servir caliente con las hojas de ensalada, las rodajas de limón y la Raita de pepino y menta Patak's.