elGourmet

Chana Masala

Tiempo de preparación: 45 Min

Ingredientes

Agua de la cocción de los garbanzos: c/n
Chiles picados sin semillas: 2 Unidades
Cúrcuma: 1 cdita
Ajo: 3 Dientes
Garbanzos cocidos: 800 grs
Jengibre pelado: 5 cm
Semillas de cilantro molidas: 1/2 cdita
Cebolla cortada en cubos: 3 Unidades
Comino en polvo: 1/2 cdita
Jugo de Limón: 1 Unidad
Garam Masala: 1 cdita
Hojas de cilantro frescas para decorar: c/n
Manteca clarificada: 1 y 1/2 cdas
Tomates picados: 3 Unidades

Preparación de la Receta

- En licuadora con un poquito del agua de garbanzos procesar los chiles, la *cebolla* y el *ajo*.
- En una olla con la *manteca* clarificada, cocinar unos minutos la pasta de chiles hasta que suavice.
- Agregar las *especias* junto con un poquito del agua de los garbanzos, revolver y cocinar 3 minutos.
- Incorporar los tomates, otro poco de agua de cocción y cocinar durante 5 minutos.
- Incorporar los garbanzos con el agua restante, cocinar 10 minutos a fuego medio.
- Rectificar sazón y agregar el *jugo* de *limón*.
- Servir y decorar con hojas de *cilantro*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/chana-masala