

Empanadilla de Papa y Guisantes



Ingredientes

Masa

Harina de trigo: 450 g

Sal: 1 Pizca

Agua: 165 g

Aceite de girasol: 1 chorrito

Semillas ajwain o de alcaravea: 1 Pizca

Relleno

Chaat masala: 5 g

Comino tostado: 10 g

Guisantes cocidos: 75 g

Cúrcuma: 10 g

Pimienta blanca: 5 g

Sal: 10 g

Pimentón rojo: 10 g

Patata hervida: 750 g

Salsa de yogurt

Menta fresca: 1 Puñado

Azucar: 1 cda.

Yogur: 200 g

Aceite de girasol: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Para el relleno, *pelar* la *patata* ya hervida y rallar sobre un tazón. Incorporar los guisantes y las *especias*. Mezclar y reservar.
- Para la masa, integrar todos los ingredientes en un tazón. Dejar reposar durante 15 minutos a temperatura ambiente.

- Sobre una superficie de trabajo, cortar porciones de masa y estirar con el rodillo, formando pequeños cuadrados.
 -
 - Colocar un poco de relleno de *patata* en el centro de cada samosa y cerrar para formar los triángulos.
 - En una sartén, freír las samosas en abundante aceite de girasol caliente. Retirar y escurrir bien sobre papel absorbente.
 - En un tazón, mezclar todos los ingredientes de la salsa.
 - Servir las empanadillas acompañadas de la salsa de yogurt y *menta*.
-
- Al dejar reposar la masa, cubre el tazón con un paño de cocina.
 - Puedes reemplazar el aceite de girasol por aceite de oliva virgen.
 - Para más recetas tan deliciosas como ésta, no te pierdas la tercera temporada de ["Cocina India"](#).

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/empanadilla-de-patata-y-guisantes-samosa-vegetal>