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 taz&oacute

- N
- Incorporar los guisantes y las *especias*
- Mezclar y reservar

Para la masa

integrar todos los ingredientes en un taz&oacute

- N
- 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 m&aacute

- S 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