

Ensalada de Tomate y Yogurt Especiado

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Hojas de Albahaca: 10 Unidades

Anacardos: 100 g

Chaat masala: 20 g

Comino entero tostado: 10 g

Garbanzos: 100 g

Aceite de girasol: Cantidad necesaria

Hojas de menta: 10 g

Agua: Cantidad necesaria

Chalotas: 2 Unidades

Yogurt griego: 160 g

Tomate Cherry: 300 grs.

Preparación de la Receta

- Limpiar los tomates cherry
 - Colocar en una olla con agua y llevar al punto de hervor para escaldar los tomates
 - *Pelar* y reservar
 - En un tazón, mezclar las hojas de *albahaca* finamente picadas con aceite de girasol, hasta que el aceite tome un tono verdoso
 - Reservar.
 - En otro tazón, mezclar el yogurt, el *comino* y el chaat masala
 - Colocar el yogurt especiado en la base de un plato
 - Disponer por encima los tomates, las chalotas picadas, los anacardos y los garbanzos ya cocidos
 - Decorar con las hojas de *menta* y *aliñar* con el aceite de *albahaca* preparado
 - Servir y disfrutar.
-
- Luego de escaldar los tomates, sumérgelos en un tazón con agua y hielo o ponlos en la nevera para que conserven su *color*
 - Puedes acompañar este platillo con [roti](#).

Para más

- Si recetas tan deliciosas como ésta, no te pierdas la tercera temporada de ["Cocina India"](#)

•

Consulta la receta original en

<https://elgourmet.com/recetas/ensalada-de-tomate-y-yogurt-especiado-tamatar-ka-salad>