

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 má

S 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