

Falafel

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Sal: A gusto

Cilantro: 1 Manojó

Garbanzos cocidos: 500 g

Harina de trigo: 2 cdas.

Tomates maduros de rama: 4 Unidades

Cebolla roja: 1 Unidad

Guindilla fresca: 1 Unidad

Aceite de oliva virgen: Cantidad necesaria

Ajo: 1 Unidad

Comino: 1 cdita.

Preparación de la Receta

Para comenzar

- En una batidora, disponemos los tomates, la *cebolla*, una pizca de *comino* y el *chile*
- Añadimos un chorro de aceite de oliva, una pizca de sal y trituramos.
- Por otro lado, trituramos los garbanzos, el *cilantro*, el *comino*, *ajo* pelado y una cucharada de *harina*.
- Cuando hayamos obtenido una pasta, con la ayuda de dos cucharas, hacemos los falafel.
- En una *cacerola*, freimos los falafel con abundante cantidad de aceite bien caliente
- Cuando estén listos, los retiramos y los acompañamos de la salsa pico de *gallo*.
- Servimos.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/falafel-2>