Falafel

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Perejil picado: 80 g
Coriandro: 1 cda.
Ajo picado: 3 Dientes
Garbanzos: 200 g
Comino: 1/2 cda.
Cebolla picada: 1 Unidad
Semillas de sésamo: 2 cdas.
Aceite para freir: Cantidad necesaria
Cilantro Picado: 80 g
Sal: 1 cdas.
Polvo de hornear: 1/2 cda.
Paprika: 20 g

Guarnición

Ajíes vinagre: 6 Unidades
Pepinillos en vinagre: 100 g
Tomate concasse: 200 g
Lechuga arrepollada: 1 Unidad
Pan arabe: A gusto

Salsa

Pimienta de Cayena: 1 cdita.
Ajo picado: 2 Dientes
Tahineh (Pasta de sésamo: 8 cdas.
Jugo de Limón: 2 Unidades
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Perejil picado: 1 cda.
Sal fina: 1/2 cda.

Preparación de la Receta

- Remoje los garbanzos por 24hs, cambiándole el agua regularmente, luego escurra bien.
- Luego procese los garbanzos.
- Pele y corte la *cebolla* en cubos pequeños.
- En un bowl coloque las semillas de *sésamo*, la *cebolla*, el *ajo* picado, el *perejil*, el *cilantro*, el *comino*, *páprika*, coriandro, polvo de hornear, sal y los garbanzos procesados.

- Amase con las manos para integrar bien los ingredientes.
- Deje reposar por 30 minutos.
- Forme las bolitas y fría en abundante aceite caliente hasta *dorar*.
- Retire sobre papel absorbente.

Salsa

- En un bowl mezcle la salsa *tahine*, aceite de oliva, el *jugo* de *limón*, sal, *perejil* picado, *ajo* picado y *cayena*.
- Incorpore más aceite de oliva de a poco y reserve.

Guarnición

- Corte la *lechuga* en juliana.
- Corte los pepinillos y los ajíes en *vinagre* en juliana.
- Abra los panes árabes al medio y envuelva en una servilleta.

Presentación

- Coloque dentro del pan, un poco de *lechuga*, el *tomate*, la salsa, pepinillos, ajíes, los falafel y vuelva a repetir, *lechuga*, salsa, tomates, pepinillos y ajíes.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/falafel-3