

Falafel con Baba Ganoush

Tiempo de preparación: 45 Min



Ingredientes

Aceite De Oliva: c/n

Baba ganoush: c/n

Pan Pita: 5 Unidades

Cebolla Morada: 1 unidad

Cilantro: 1/2 Atado

Dientes de ajo: 3 Unidades

Harina 0000: 4 cdas

Lima: 1 unidad

Perejil: 1/2 Atado

Polvo de hornear: 2 cdta

Tomate: 1 unidad

Yogurt Natural: 100 mililitros

Aceite para freír: c/n

Bicarbonato De Sodio: 2 cditas.

Cardamomo pelado: 1/2 cdta

Chile: 1 unidad

Comino: 1 cdta

Garbanzos remojados: 2 Tazas

Lechuga arrepollada: 1/4 Planta

Pepino: 1/2 unidad

Pimienta de Cayena: 1 cdta

Sal: 1 cdta

Radicchio: 1/4 Planta

Preparación de la Receta

- Procesar garbanzos, *cebolla*, *ajo* y *chile* picados.
- Agregar *cilantro*, *perejil*, *comino*, *cardamomo*, pimienta de *cayena*, polvo de hornear, bicarbonato de sodio, *harina* y sal.
- Procesar hasta lograr una pasta.
- Formar bolitas tamaño nuez y freír en abundante aceite hasta *dorar*.
- Cortar el pepino en laminas junto con el *tomate* y la *lechuga* y radiquio.
- *Sazonar* y *condimentar* con oliva.
- Armar los sándwiches de pan árabe, aderezando con baba ganoush, los vegetales reservados aderezados falafel, yogurt y *cilantro*.

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