elGourmet

# 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 miliitros
**Aceite para freir**: 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**