Falafel Julius



Ingredientes

Aceite de oliva virgen extra: c/n
Comino: 1 cdta
Garbanzos cocidos: 500 Gramos
Harina de trigo: 2 cdas
Limon: 1 unidad
Pan de pita: 1 unidad
Pimienta: c/n
Semillas de sésamo: 2 cdas
Yogurt griego: 1 unidad
Cilantro fresco: 2 cdas
Diente de ajo: 1 unidad
Guindilla fresca: 1 unidad
Lechuga: 1 unidad
Menta fresca: 1 unidad
Pepino: 1 unidad
Sal: c/n
Tomate: 1 unidad

Preparación de la Receta

- Triturar los garbanzos, el *cilantro*, el *comino*, el *ajo* pelado y una cucharada de *harina*.
- Cuando hayamos obtenido una pasta, con la ayuda de dos cucharas crear unos falafel.
- Calentar en un cazo una cantidad de aceite que permita flotar la croqueta de falafel.
- Cuando el aceite esté muy caliente freír.
- Por otro lado, preparar el tahini con las semillas de *sésamo* pasadas por el mortero.
- Añadir el aceite de oliva y mezclar.
- Añadir 100 ml de agua y mezclar otra vez.
- Servir el falafel en una pita con salsa de *yogur*, *limón*, *menta*, *lechuga*, *tomate* y pepino.
- Añadir la salsa tahini.

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