Falafel Tradicional



Tiempo de preparación: 45 Min

Ingredientes

Ajo en polvo: 1 Cucharada.
Cilantro: 1 Puñado
Coriandro: 1 Cucharadas
Harina De Garbanzos: 1 Cucharada sopera
Perejil: 1 Puñado
Ralladura de limón: 1
Cebolla Morada: ½ unidad
Comino: 1 Cucharada
Garbanzos Remojados Por 12 Horas: 1 Taza
Harina 0000: 1 Cucharada sopera
Polvo para hornear: 1 Cucharada
Sal y Pimienta: a gusto

Para La Salsa

Aceite De Oliva: 1 Chorrito
Hojas de Menta fresca: a gusto
Pimienta: a gusto
Yogur natural: 200 g
Jugo y ralladura de limón: ½ unidad

Preparación de la Receta

- Procesar los garbanzos remojados escurridos, *cebolla* morada en cubos, *cilantro*, *perejil* y ralladura
- De *limòn* hasta tener una pasta granulada gruesa.
- Agregar *harina*, *harina* de garbanzos, polvo de hornear, *comino*, *ajo* en polvo y procesar hasta tener
- Una masa firme pero maleable.
- Armar bolitas (2 bocados) y freír en abundante aceite caliente hasta *dorar*, secar en papel
- Absorbente.
- Servir con la salsa
- **Para la salsa**
- Mezclar en un bowl *yogur*, *jugo* y ralladura de *limòn*, pimienta, aceite de oliva y hojas de *menta*.

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