elGourmet

Lentejas Amarillas de la India (Channa Dal)

Ingredientes

Comino en polvo: 20 g
Chaat masala: 10 g
Coriandro en polvo: 20 g
Pimentón rojo: 30 g
Pasta de ajo y jengibre: 30 g
Tomate: 400 g
Agua: Cantidad necesaria
Channa Dal: 300 g
Sal: Cantidad necesaria
Cúrcuma: 20 g
Cebolla: 200 g

Preparación de la Receta

- Poner en remojo las Channa Dal durante 3 horas.
- En una olla con abundante agua hirviendo, cocinar entre 25 y 35 minutos.
- Colar las lentejas y reservar el agua de cocción.
- En una sartén con aceite, sofreír la *cebolla*, el *tomate* y todas las *especias*.
- Añadir las lentejas a la sartén y mojar poco a poco con el caldo reservado.
- Servir y disfrutar.

- Utiliza tomates en racimo, que resultan mucho más jugosos y sabrosos.
- Acompaña las Channa Dal con el pan indio Roti.
- Para más recetas tan exquisitas como ésta, no te pierdas la tercera temporada de "Cocina India".

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/lentejas-amarillas-de-la-india-channa-dal