Pakora de Verduras (Veg Pakora)

Ingredientes

Comino en grano: 10 g
Aceite Vegetal: Cantidad necesaria
Chaat masala: 5 g
Harina De Garbanzos: 130 g
Pimiento rojo: 50 g
Bicarbonato: 5 g
Calabacín: 50 g
Sal: 10 g
Patata hervida: 50 g
Agua: 70 g

Preparación de la Receta

- *Pelar* la *patata*, lavar cortar en *brunoise*. Realizar lo mismo con el *calabacín*. Luego limpiar el *pimiento*, retirándole las semillas. Reservar.
- En un tazón grande, colocar la *harina* de garbanzos con el bicarbonato, el chaat masala, el agua y la sal. Mezclar hasta obtener una masa uniforme.
- Incorporar las verduras a la mezcla. Combinar y racionar.
- En una sartén, calentar abundante aceite vegetal y freír las raciones de mezcla hasta *dorar*. Retirar, quitar el exceso de aceite y servir.

- Existen distintas versiones de Pakora, según el ingrediente que acompaña a la *harina* de *garbanzo*. Puedes preparar, por ejemplo, pakora de pollo.
- Para eliminar el exceso de almidón de las patatas -que hace que se ablanden cuando se fríen-, debes sumergirlas antes en agua bien fría y secarlas muy bien con papel absorbente. De esta manera, las puedes echar en la sartén sin que salpiquen en el aceite.
- Para más recetas tan deliciosas como ésta, no te pierdas el nuevo programa de "Cocina India".

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pakora-de-verduras-veg-pakora