

Pakorras

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Para la salsa

Pimientos asados: 1 Unidad.

Queso Crema: 1 cucharadita.

Para las Pakoras

Zucchini: 1 Unidad

Zanahoria: 1 Unidad

Calabaza: ½ U.

Kale: 1 atado chico.

Harina De Garbanzos: 75g

Gran Masala: 1 cucharadita.

Semillas De Hinojo : 1 cucharadita.

Cúrcuma: 1 cucharadita.

Polvo para hornear: 1 cucharadita.

Agua: c/n

Castañas tostadas: 1 cucharadita.

Preparación de la Receta

- Rallar en procesadora con el disco grueso *zanahoria*, *zucchini* y *calabaza*.
- Llevar a un bowl, agregar cortado a mano eliminando las nervaduras, *harina* de garbanzos, gran masala, semillas de *hinojo*, *cúrcuma* , polvo para hornear, castañas de *cajú* y agua de a poco para mezclar y ligar la mezcla.
- Dejar reposar a temperatura ambiente por 30 minutos.
- Con 2 cucharas dar forma a las pakoras y freír en freidora hasta *dorar* y poner crocantes.
- Servir los buñuelos acompañadas de la salsa.

PARA LA SALSA.

- Procesar con mixer pimientos asados, aceite de oliva y queso *crema* hasta tener una *crema* lisa.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pakorras>