Pan Árabe Relleno de Falafel de Garbanzos



Ingredientes

Armado

Col: cantidad necesaria
Hojas de Hierbabuena: Cantidad necesaria
Pepinos: en rodajas cantidad necesaria
Pan arabe: 4 Unidades
Jocoque: cantidad necesaria

Falafel

Cayena molida: 1/2 cdita.
Ajo: 2 Dientes
Comino molido: 2 cditas.
Pan Rallado: 1 Taza
Perejil fresco: 1/4 Taza
Sal: Cantidad necesaria
Garbanzos: 300 g
Aceite: Cantidad necesaria

Salsa Tahini

Aceite De Oliva: 1/4 Taza
Ajonjolí negro: 1/4 taza
Perejil picado: Cantidad necesaria
Jugo de Limón: 2 Unidades

Preparación de la Receta

Para el falafel

- Dejar los garbanzos en remojo toda la noche.

- Al día siguiente, procesar los garbanzos blanqueados con los dientes de *ajo*, el *perejil*, la pimienta de *cayena*, la canela y el *comino*
- *Condimentar* con aceite y sal.
- Agregar el pan rallado y mezclar
- Dar forma a las croquetas y freír en una sartén con aceite caliente.

Para la salsa Tahini

licuar el ajonjol&iacute

- Con el aceite de oliva, el *perejil* y el *jugo* de *limón*
- Reservar.
- Untar el *jocoque* en el pan árabe y colocar los falafel dentro
- Añadir *col*, pepinos en rodajas y hojas de *hierbabuena*.
- Servir con la salsa Tahini.

Para evitar que el ajo se repita en el sofrito

qu&iacute

- Tale el germen.

Para recetas tan deliciosas como &eacute

- Sta, no te pierdas la tercera temporada de "Sazón Casero".
- ¡Descubre más recetas de Medio Oriente!

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pan-arabe-relleno-de-falafel-de-garbanzos