

# Pan Árabe Relleno de Falafel de Garbanzos



## Ingredientes

### Armado

**Col:** cantidad necesaria

**Hojas de Hierbabuena:** Cantidad necesaria

**Pepinos:** en rodajas cantidad necesaria

### Falafel

**Cayena molida:** 1/2 cdita.

**Ajo:** 2 Dientes

**Comino molido:** 2 cditas.

**Pan Rallado:** 1 Taza

**Perejil fresco:** 1/4 Taza

### Salsa Tahini

**Aceite De Oliva:** 1/4 Taza

**Ajonjolí negro:** 1/4 taza

**Perejil picado:** Cantidad necesaria

**Pan arabe:** 4 Unidades

**Jocoque:** cantidad necesaria

**Sal:** Cantidad necesaria

**Garbanzos:** 300 g

**Aceite:** 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;ute

- 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;ute

- Tale el germen.

## Para recetas tan deliciosas como &eacute;ute

- 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>