

Pan Indio con Ajo (Garlic Roti)



Ingredientes

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Harina de trigo: 150 g

Agua: 70 g

Mantequilla: 50 g

Ajo: 30 g

Preparación de la Receta

- En un tazón, colocar la *harina* y verter el agua poco a poco
- Añadir sal y mezclar hasta conseguir una masa homogénea
- Llevar la masa a la nevera y dejar reposar de 20 a 25 minutos
- Retirar y trasladar a una superficie de trabajo ligeramente enharinada
- Formar bollos de masa de alrededor de 50 gramos
- Reservar.
- Por otro lado, *pelar* el **ajo**, picar finamente y freír en una sartén con aceite
- Reservar.
- Estirar con los bollos con un rodillo hasta formar círculos de masa
- Incorporar el *ajo* a la masa y volver a formar los bollos para integrar bien.
- Con mucho cuidado, nuevamente estirar los bollos con el rodillo formando círculos de masa.
- En una sartén, derretir la *mantequilla* y *dorar* los panes a fuego medio, hasta que se doren
- Retirar y servir.

Para evitar que el ajo se repita en el sofrito

quí

- Tale el germen
- El roti con *ajo* es el pan perfecto para preparar hacer sándwiches con relleno de carne
- Iván Surinder lo prepara para las exquisitas Hamburguesas de Cordero Especiado -[Sheek Kebab Burgers](#)-.

Para máas

- Si recetas tan deliciosas como ésta, no te pierdas el nuevo programa de "[Cocina India](#)".

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pan-indio-con-ajo-garlic-roti>