

## Pan Indio Frito (Puri)



### Ingredientes

**Aceite Vegetal:** Cantidad necesaria

**Sal:** 20 g

**Pimentón rojo:** 20 g

**Clavo tostado molido:** 10 g

**Harina de trigo:** 1 k

**Agua:** 400 g

### Preparación de la Receta

- En un tazón, mezclar la *harina* con la sal, el *pimentón* y el clavo tostado
- Introducir agua poco a poco, removiendo constantemente hasta disolver la *harina* y la sal.
- Una vez obtenida una textura de ligeramente blanda, formar bollos de aproximadamente 20 gramos cada uno
- Sobre una superficie de trabajo, estirar los bollos de masa con un rodillo y darles forma circular
- En una sartén con abundante aceite vegetal, freír los círculos de masa hasta que se doren y se pongan crujientes
- Retirar, quitar el exceso de aceite y servir
  
- Este pan indio frito puede resultarte un excelente *acompañamiento* de guisos como el ["Aloo Gobi"](#).
- Puedes preparar otro tipo de pan indio llamado ["Roti"](#)
- 

### Para más

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

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/pan-indio-frito-puri>