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 m&aacute

- S 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