Pan Indio Relleno de Espinacas (Palack Prantha)

Ingredientes

Comino en polvo: 10 g
Espinaca hervida: 100 g
Mantequilla: 50 g
Pimentón rojo picante: 15 g
Agua: 70 g
Comino entero: 10 g
Sal: Cantidad necesaria
Harina de trigo: 150 g
Queso de Cabra: 20 g

Preparación de la Receta

- Picar las hojas de *espinaca* finamente
- En una sartén, derretir un poco de *mantequilla*, incorporar la *espinaca*, el *pimentón*, el *comino* en polvo y un poco de sal.
- Retirar y trasladar las espinacas a un tazón
- Añadir el queso de cabra, mezclar y dejar atemperar.
- En un tazón, mezclar la *harina* con el *comino* en grano y un poco de sal
- Integrar bien con una cuchara.
- Realizar un hoyo en el centro y verter el agua poco a poco
- Volver a mezclar con una cuchara de madera hasta obtener una masa homogénea.
- Colocar la masa a una superficie de trabajo
- Trabajar con las manos, devolver al tazón y llevar a la nevera por 20 minutos.
- Retirar la masa y disponer en la superficie de trabajo enharinada
- Estirar con un rodillo
- Formar bollos de alrededor de 50 gramos y aplanar formando círculos.
- Rellenar las masas circulares con la mezcla de *espinaca* y queso
- Cerrar formando un paquete boleado.
- Volver a trabajar la masa rellena con las manos y el rodillo para integrar bien los ingredientes
- Finalmente, estirar formando un círculo.
- En una sartén a fuego medio y con un poco de *mantequilla*, *dorar* los círculos de masa de ambos lados
- Retirar, servir y cortar en 4 porciones.

- Al hacer la masa, utiliza una cuchara de madera para integrar los ingredientes.

Descubre otros tipos de pan indio

- Puri y Roti.

Para m&aacute

- S 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-relleno-de-espinacas-palack-prantha