

# Pan Indio Relleno de Papa (Aloo Paratha)



## Ingredientes

**Comino en polvo:** 10 g

**Mantequilla:** 50 g

**Patata hervida:** 100 g

**Aceite de girasol:** Cantidad necesaria

**Sal:** Cantidad necesaria

**Harina de trigo:** 150 g

**Pimentón rojo picante:** 15 g

**Agua:** 70 g

## Preparación de la Receta

- *Pelar* las patatas. Colocar en una olla con agua, dejar que hierva y cocer alrededor de 10 minutos.
  - Retirar las patatas, dejar enfriar durante 2 horas y luego rallar sobre un tazón.
  - Incorporar el *pimentón* y el *comino* en polvo. Mezclar hasta que la *patata* adquiera un tono rojizo.
  - Sobre una superficie de trabajo, mezclar la *harina* con el agua hasta conseguir una masa homogénea.
  - Con las manos, formar bollos de alrededor de 50 gramos. Estirar los bollos con un rodillo y agregar 30 gramos de *patata*.
  - Mezclar, volver a formar los bollos y estirar de nuevo con el rodillo formando círculos de masa. Reservar.
  - En una sartén, cocinar de ambos lados hasta que se doren. Retirar y servir.
- 
- Te resultará más fácil *pelar* las patatas una vez hervidas, después de su cocción.
  - Descubre otros tipos de pan indio : [Puri](#) y [Roti](#).
  - Para más 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-patata-aloo-paratha>