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 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-patata-aloo-paratha