

Pan Paratha

Tiempo de preparación: 90 Min



Ingredientes

Harina: 300 Gramos

Azucar: 1 Cucharadita

Sal: 1 Pizca

Agua: 180 Centímetros cúbicos

Preparación de la Receta

- Trabajar con la batidora con gancho amasador *harina*, azúcar, sal y de a poco agregar agua mientras se amasa y se forma un bollo.
- Terminar de amasar con las manos y formar 6 bollos
- Acomodar en placa enmantecada (manteca clarificada).
- Pincelar con *manteca* clarificada y dejar descansar por 40 minutos.
- Estirar sobre la mesada pincelada con *manteca* clarificada lo más finito que se puede con palote y enrollar.
- Enroscar (caracol), pincelar con la *manteca* y dejar reposar por 30 minutos.
- Hacer un corte en cruz por arriba y por abajo
- Volver a pincelar con *manteca* y estirar fino.
- Calentar una sartén amplia, pincelar con la *manteca* y cocinar por ambos lados hasta que tengan un dorado suave y parejo.
- Acompañar con un *curry* de *pollo*.

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