

Pasteles de Garbanzos por Margarita Bernal

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Aceite para freír: c/n

Echalotes picados: 1/2 Taza

Orégano fresco picado: c/n

Cebolla de verdeo picada: 1 Taza

Tapas para empanadas: c/n

Comino: c/n

Garbanzos cocidos: 2 Tazas

Pimienta: c/n

Sal: c/n

AjÍ de cebolla roja

Cebolla morada picada: 1 Taza

Comino: c/n

Jugo de Limón: 2 Unidades.

Pichaque

Chile picado: 1 Unidad.

Jugo de Limón: c/n

Paltas maduras: 2 Unidades.

Huevos duros: 2 Unidades.

Cilantro Picado: 1/2 Taza

Sal: c/n

Preparación de la Receta

- En un mortero aplastar los garbanzos con un poco de sal y reservar.
- En una sartén con aceite *saltear* las cebollas con una pizca de sal y el *comino*, sin *dorar*.
- Mezclar las cebollas con el puré de garbanzos, el *orégano* y *condimentar* con sal y pimienta.
- Armar los pastelitos colocando un poco de relleno en el centro de cada tapa de empanada.
- Mojar con agua los bordes para que se pegue la tapa.
- Cubrir con otra tapa de empanada y con un tenedor presionar todos los bordes, dando forma de sombrero.
- Freír en aceite caliente.

Pichaque

- Aplastar las paltas con un mortero.
- Incorporar el *huevo* picado, el *cilantro*, el *jugo* de *limón*, la sal y el *chile*.

Ají de cebolla roja

- Mezclar todos los ingredientes en un bol.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pasteles-de-garbanzos-por-margarita-bernal>