Pasteles de Garbanzos por Margarita Bernal

Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Aceite para freir: 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 sombrerito.
- 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