

Pastelito de Patata con Garbanzos (Alloo Tikki)



Ingredientes

Pastelitos

Agua: Cantidad necesaria

Sal: 10 g

Patatas: 600 g

Chaat masala: 10 g

Fécula de patata: 60 g

Salsa de curry

Comino en polvo: 20 g

Caldo De Pollo: 500 ML.

Cardamomo negro: 5 g

Clavo entero: 5 g

Coriandro entero: 15 g

Flor de macis entera: 5 g

Pasta de ajo y jengibre: 20 g

Pimienta blanca en polvo: 20 g

Tomate: 450 g

Canela salvaje entera: 10 g

Cilantro en polvo: 20 g

Comino entero: 15 g

Cúrcuma en polvo: 25 g

Hoja de laurel: 1 Unidad

Pimentón rojo en polvo: 25 g

Cebolla: 250 g

Yogur: 50 g

Vinagreta

Cebollino: 10 g

Aceite de oliva virgen: Cantidad necesaria

Chalota picada: 10 g

Vinagre de Vino Blanco: cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Para los pastelitos

- *Hervir* las patatas en una olla con agua y sal
- Retirar, *pelar* y rallar con rallador grande sobre un tazón.
- Incorporar la fécula y las *especias*
- Mezclar y hacer bollos de unos 60 gramos
- Aplastarlos ligeramente para formar los pastelitos.
- En una sartén con un poco de aceite, *dorar* los pastelitos por ambas caras
- Espolvorear con fécula de **patata** para que queden aún más crujientes

Para el curry

en una sartén

- N con aceite, pochar la *cebolla*, las *especias* enteras y la pasta de *ajo* y *jengibre*, hasta que la *cebolla* se torne transparente.
 - Añadir los tomates cortados en trozos y cocinar durante 5 minutos
 - Luego agregar las *especias* en polvo.
 - A continuación, verter 1 chorrito de caldo e incorporar el yogurt
 - Retirar y triturar la salsa de *curry* con una procesadora.
 - Volver a llevar el *curry* a una sartén con un poquito de aceite vegetal e incorporar los garbanzos en conserva para calentarlos
 - Servir los pastelitos de *patata* y napar con la salsa de garbanzos
 - Terminar con un poco de vinagreta.
-
- Prepara otros manjares con [garbanzos](#).
 - Aprende más sobre el verdadero [curry](#).

Para más

- Si recetas tan deliciosas como ésta, no te pierdas el programa "[Cocina India](#)".

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pastelito-de-patata-con-garbanzos-alloo-tikki>