

Samosas con Salsa de Cacahuete

Tiempo de preparación: 40 Min



Ingredientes

Aliño

Aceite de ajonjolí: 20 mililitros

Ensalada oriental

Hojas de cilantro: 1/2 Taza

Pepino: 1/2 unidad

Zanahoria: 1 unidad

Salsa de cacahuete y ajonjolí negro

Aceite De Oliva: 10 mililitros

Aceite de ajonjolí: 100 mililitros

Cacahuete limpio: 100 Gramos

Diente de ajo: 1 unidad

Samosas

Sal fina: c/n

Cebolla: 1/2 unidad

Dientes de ajo: 2 Unidades

Garam Masala: 1/2 cdta

Jengibre rallado: 1 cda

Pasta wonton: 340 Gramos

Zanahoria: 1 unidad

Salsa de soja: 30 mililitros

Judía verde redonda: 100 Gramos

Pimiento verde: 1 unidad

Ajonjolí negro: 20 Gramos

Curry rojo: 2 cdas

Sal: c/n

Carne de cordero molida: 400 Gramos

Curry: 1/2 cdta

Espárrago blanco: 2 Unidades

Huevo: 2 Unidades

Papa: 1 unidad

Soja: c/n

Preparación de la Receta

Salsa de cacahuete y ajonjolí negro

Para la salsa de cacahuete calentar el aceite de ajonjolí y dorar el cacahuete

- Retirar y en ese mismo aceite *dorar* el *ajonjolí*, freír el *curry* y el *ajo*
- Retirar y moler todo en un procesador añadiendo más aceite si es necesario y sal y reservar.

Samosas

- *Pelar* y picar en cubos pequeños la *zanahoria*, espárragos blancos y *papa* y reservar
- En una sartén calentar el aceite de oliva y sofreír *cebolla* finamente picada, *ajo*, *curry*, agregar la carne molida de *cerdo* y *dorar*
- Incorporar *zanahoria*, *papa*, *espárrago* y *jengibre*, mezclar y *sazonar* con pimienta negra, *garam masala* y sal.
- Cocinar y dejar reposar.
- Colocar la pasta wonton en cuadrados medianos, batir *huevo* con un poco de sal y con una brocha poner ligeramente en la pasta, encima colocar el relleno, cerrar formando un triángulo y freír.

Ensalada oriental

- *Blanquear* las judías verdes y reservar.
- Cortar en julianas *zanahoria*, *pimiento* y pepino, añadir las hojas de *cilantro* y reservar.
- En un tazón mezclar todos los ingredientes y *sazonar* con soya y aceite de *ajonjolí*.
- Servir las samosas con salsa de **cacahuete** y ensalada oriental.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/samosas-con-salsa-de-cacahuete>