

# Samozas

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Guarnición

**Chile:** 1 Cantidad necesaria

**Almendras:** 1/2 Taza

**Hojas de lechuga:** 10 g

**Piñones:** 1/2 Taza

**Castañas de caju:** 1/2 Taza

**Aceite Neutro:** Cantidad necesaria

**Miel:** 1 cda.

**Ajo:** 1 Diente

**Maní pelado:** 1/2 Taza

**Garam Masala:** 1/2 cdita.

### Masa

**Jugo de Limón:** 1 cdita.

**Harina:** 600 grs.

**Cúrcuma:** 1/2 cdita.

**Leche:** 200 cc

**Sal fina:** 1/2 cdita.

**Manteca Ghee o clarificada:** 2 cdas.

### Raviolones

**Espinaca:** 1 Paquete

### Relleno

**Pimienta de Cayena:** 1/2 cdita.

**Chile:** 1 Cantidad necesaria

**Papa:** 1 Unidad

**Cúrcuma:** 1/2 cdita.

**Arvejas:** 1/3 Taza

**Aceite de girasol:** Cantidad necesaria

**Cebolla:** 1 Unidad

**Tomate:** Unidad

**Ajo:** 1 Diente

**Atún al natural:** 1 Lata

**Coriandro molido:** 1 cdita.

### Salsa

**Jugo de Limón:** 1 cdita.

**Yogurt Natural:** 2 cdas.

**Anchoas:** 6 Filetes

## Preparación de la Receta

### Masa

- Colocar en un bowl *cúrcuma*, *harina*, *manteca*, sal.
- Mezcle la leche con el *jugo de limón*.
- En un bowl una todos los ingredientes.
- Amase sobre la mesada hasta obtener una masa blanda.
- Deje descansar cubierta con un film en la heladera durante 30 minutos.
- Estire, corte discos de 10 cm de diámetro aproximadamente y cada disco al medio.
- Pinte los bordes con leche, rellene y cierre presionando los bordes.
- Cocine en horno caliente a 180° C en una placa enmantecada y enharinada.

### Releno

- Tueste las *especias* y machaque en mortero con el *chile*
- Reserve.
- Pele, corte la *papa* en cubos muy pequeños y blanquee.
- Pele, despepite y corte en cubos pequeños el *tomate*.
- Pique finamente la *cebolla*.
- Vierta el aceite en una sartén, perfume con el *ajo* y saltee la *cebolla*.
- Agregue las papas
- Condimente con sal y las *especias*.
- Incorpore el *tomate*, el *atún* y las arvejas.
- Rectifique la sazón.

### Salsa

- Mezcle el *yogur* con el *limón* y la sal
- Acomode encima las anchoas.

### Guarnición

- En sartén con aceite neutro, perfume con el *ajo* y el *chile*.
- Agregue las frutas
- Aromatice con el *garam masala* y la miel.
- Sirva las samosas con la salsa
- Acompañe con las frutas y unas hojas de *lechuga*.
- **BEBIDA SUGERIDA**
- Clericot
- Vino rosado 1 botella (Norton Dalton)
- Cáscara de 1 pepino
- Frutillas 4, *Naranja* 1, Pera 1, Marrasquino 1 copita, Cointreau 1 copita, Agua mineral con gas 100 cc, Hielo.

- Lave la fruta y corte en rodajas.
- En una jarra mezcle todos los ingredientes.
- Sirva frío.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/samozas>