



Falafel

Egipto | Fácil | 8-10 horas | 6 raciones | *Guarnición*



Ingredientes

Cebolla, picada	200 g	Perejil	15 g
Ajo, picado	10 g	Sal de mesa	5 g
Garbanzos, secos	400 g	Aceite de cocina	350 ml
Cilantro	15 g		
Comino	10 g		
Pimienta	3 g		



Herramientas y equipos

- ~ Olla o cazuela de acero inoxidable
- ~ Colador
- ~ Glass or stainless steel blender
- ~ Mortero



Pasos

- 1** Poner garbanzos en remojo durante ocho horas. Colar, secar y moler garbanzos, hasta alcanzar una textura granulosa.
- 2** Mezclar especias con el puré de garbanzos en un bol.
- 3** Picar cebolla y ajo. Añadir a la mezcla junto con comino, sal y pimienta. Amasar bien.
- 4** Coger un pedazo de pasta, amasarlo en la palma de la mano y formar una pelota. Aplastarlo ligeramente y freír en aceite caliente (sin exceder los 180°C).