

Receta de Falafel Tradicional

22 Mar 2019



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una rica receta de origen árabe, es muy fácil de preparar y nada complicada, además resulta un plato económico y muy apetitoso, espero que os guste esta receta de **Falafel Tradicional**.

Ingredientes

- Garbanzos remojados durante 48 horas (300 grs o más según comensales)
- Cebolla (una)
- Ajos (dos dientes)
- Perejil (cuatro o cinco ramitas)
- Comino molido (una cucharadita)
- Impulsor químico o levadura (una cucharada)
- Harina de trigo (solo en caso de ser necesaria)
- Aceite de oliva

Modo de Preparación

1. Poner los garbanzos en remojo unas 48 horas antes
2. En un bol grande, poner los garbanzos escurridos y bien secos, la cebolla, los dientes de ajo, el perejil, el comino y el impulsor o levadura
3. Triturar bien todo y dejar reposar como mínimo una hora
4. Pasado este tiempo y con ayuda de una cuchara vamos formando bolas, apretarlas bien para eliminar el exceso de líquido
5. En este punto, si veis que os resulta imposible darles forma, agregar harina cucharada a cucharada para que la masa tenga más consistencia y nos resulte más fácil manipularla
6. Una vez formadas las bolas, aplastarlas ligeramente y freírlas en aceite bien caliente hasta que se doren
7. Servir bien calentitas y acompañadas con salsa de yogur o salsa picante para kebak
8. También están buenas si se sirven con una ensalada de lechuga
9. Espero que os gusten y....buen provecho!!!