

Me encanta el Falafel, es verdaderamente delicioso, la comida de medio oriente es mágica, junta las mejores especias de una manera perfecta para darle un sabor único a las cosas. El Falafel son unas croquetas echas de garbanzos bien aliñadas que se fríen, se pueden hornear pero el resultado no es el mismo a mi me gustan fritos! Esta receta de Falafel es buenisima quedan deliciosos y es muy simple y fácil de hacer, lo único es que toma su tiempo, ya que hay que dejar los garbanzos en agua la noche anterior y una vez lista la mezcla se deja reposar un rato en el refrigerador antes de freír estas croquetas.

Yo me como el Falafel con una salsa de yoghurt o con salsa tzatziki, hay que aventurarse es un sabor único!

El Mejor Falafel!

Receta

1 taza de garbanzos crudos
1/2 cebolla grande picada en cubos, una taza aprox.
1/2 cdita. de pimienta roja
2 cdas. de cilantro picado fino
2 das. de perejil picado fino
1 cdita. de sal
1 diente de ajo picado fino
1 cdita. de comino
1 cdita. de polvos de hornear
6 cdas. de harina
aceite para freír

Poner los garbanzos en un bol con agua fría, que el agua pase unos dos cm. sobre los garbanzos, dejar reposar toda la noche.

Al día siguiente enjuagarlos y colarlos bien.

En una procesadora poner los garbanzos crudos con la cebolla, cilantro, perejil, ajo, pimienta roja, sal y comino procesar hasta moler todo sin formar un puré, luego espolvorear los polvos de hornear y la harina, procesar hasta mezclar bien. Poner la mezcla en un bol y llevar al refrigerador por un par de horas mas, tapado.

Formar las bolitas con una cucharada de la mezcla de garbanzos, luego aplastar un poco y freír en aceite, que se doren bien por ambos lados, esto toma unos pocos minutos. Yo los freí de a 6 en un sartén chico con dos centímetros de aceite.

Secar con papel absorbente y servir con salsa tzatziki o de yoghurt griego, a mi me gusta poner limones partidos para echarles un poco, le da un toque especial.

