Falafel

Cocina: Libanesa | Dificultad: Media | Tiempo: 30 min + remojo | Porciones: 20

Ingredientes

- 300 g garbanzos secos (remojados 24h)
- Perejil
- Cilantro
- Cebolla
- Ajo
- Comino
- Cilantro molido
- Bicarbonato
- Aceite para freír

Preparacion

1. Triturar garbanzos crudos remojados con hierbas y especias.
2. Añadir bicarbonato y refrigerar 1h.
3. Formar bolas con las manos húmedas.
4. Freír en aceite a 180°C hasta dorar.
5. Servir en pita con tahini, verduras y encurtidos.