# Falafel

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

**Creador:** Irene Delafú

**Tiempo:** 15 minutos
**Dificultad:** Fácil
**Tipo de plato:** Primer plato
**Tipo de cocina:** Vegana
**Otros:** Cocina Exótica
**Coste:** Muy económico

## Descripción:

## Ingredientes para 2 personas :

- 250 g. de Garbanzos
- 40 g. de Pan rallado
- 4 Ajo
- 1/2 cucharada de Levadura en polvo
- Aceite de oliva
- Sal
- Pimienta
- 1 cucharada de Cilantro molido
- 1 cucharadita de Comino molido

## Preparación:

### Paso 1

*Pon a remojo los garbanzos de víspera. Escúrrelos, tritúralos en la batidora de vaso y ponlos en un bol. Añade el cilantro molido, el comino, los ajos finamente picados y la levadura en polvo. Salpimienta y mezcla bien. Haz pequeñas porciones, dales forma redonda, pásalas por pan rallado y fríelas en una sartén con abundante aceite bien caliente. Escurre sobre papel absorbente y sirve.*