Falafel

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

Creador: Irene Delafú **Recetizador:** tania Segura

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.