

Pani Puri (INDIA)



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

Creador: Babanzo **Recetizador:** Ica



Tiempo: 1 hora

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Tapa

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Exótica

Coste: Económico

El truco de esta receta:

Tanto el relleno como el agua aromatizada pueden cambiarse por lo que más nos guste.

Descripción:

Los Pani Puri o Gol Gappa son pasabocas (Puri) que se rellenan y se pasan por un agua especiada (Pani) para darles mayor sabor. La combinación de lo crujiente de la masa con el agua es lo que hace a este plato una verdadera delicia. Este plato es uno de los "Fast Food" hindúes, se suelen comprar mayoritariamente en puestos callejeros. El relleno habitual es una mezcla de patatas cocidas con verduras y hierbas.

Ingredientes para 4 personas :

- Puri:
- 130 gr. de harina de sémola
- 125 ml de agua
- 1 cucharada de harina de trigo
- 2 cucharaditas de levadura tipo Royal
- Sal
- Pani:
- 1 litro de agua muy fría
- Un puñado de hojas de menta
- Medio puñado de cilantro
- 3 cucharadas de zumo de limón
- 1 guindilla
- Pimienta molida
- Jengibre rallado
- Sal y azúcar
- Relleno:
- 5 patatas medianas cocidas
- 1 cebolla roja muy picada
- 2 pimientos verdes muy picados
- 1 cucharada de zumo de limón
- 1 cucharada de curry
- 1 cucharada de aceite de girasol
- Sal

Preparación:

Paso 1

PURI: Mezclar todos los ingredientes hasta obtener una masa firme que no se pegue.

Paso 2

Tapar con una tela húmeda y dejar reposar 20 minutos.

Paso 3

Dividir la mas en unas 20 bolitas y dejarlas cubiertas.

Paso 4

Engrasar la mesa de trabajo y dar forma circular a cada una de las bolitas.

Paso 5

Deben quedar muy finas, y mientras estamos amasando, el resto de bolitas deben seguir cubiertas con el paño húmedo para que no se sequen.

Paso 6

Echar los círculos de masa en aceite caliente de uno en uno y no más de 4 círculos a la vez.

Paso 7

Es bueno que al echarlos en el aceite no se dejen flotar hasta que se hayan hinchado. Esto lo podemos hacer con la ayuda de una espumadera.

Paso 8

Retirar los puris inflados cuando estén dorados a papel absorbente.

Paso 9

Dejar templar.

Paso 10

PANI: Pasar todos los ingredientes por la batidora con un vaso de agua.

Paso 11

Añadir el battido al resto del agua y guardar en el frigorífico al menos 1 hora.

Paso 12

RELLENO: Machacar las patatas como para hacer un puré, y añadir el resto de ingredientes y mezclar.

Paso 13

MANERA DE COMERLOS: Abrir con el dedo un orificio en el puri, rellenar y pasar por el pani.