



Consejo del chef

Servir junto a las pakoras y decorar todo con un poco de tallo de cebolleta picada.

Raciones para 4

- 1 Patata
- 2 Zanahorias
- 1 Cebolleta
- ½ Calabacín
- Sal
- 1 **cdita** Cúrcuma
- ½ **cdita** Comino
- 1 **cdita** Curry
- 60 **gr** Harina de garbanzo
- 20 **gr** Harina de arroz
- 100 **ml** Agua
- Aceite de oliva
- 4 **gr** Cilantro
- 40 **gr** Tahini
- 1 Yogur griego
- 1 Diente de ajo
- 50 **ml** Zumo de limón
- 1 **gr** Jengibre fresco
- Tallo de cebolleta

- 1 Para las pakoras: pelar la patata, las zanahorias y cortar todas las verduras en juliana, incluyendo la cebolleta y el calabacín.
- 2 Cocinar a fuego fuerte al grill para tostar ligeramente el exterior pero no cocinar en exceso el interior. Reservar en un bol.
- 3 Añadir a ese bol las especias, las harinas y poco a poco el agua, mientras se va mezclando e integrando los ingredientes en las verduras.
- 4 Crear montoncitos similares sobre la bandeja perforada del horno Airfry cubierta con papel de hornear. Rociar un poco de aceite de oliva en spray y cocinar utilizando ese modo durante 10 minutos a 220 °C.
- 5 Para la salsa: colocar todos los ingredientes en un recipiente para batir y triturar hasta tener una mezcla homogénea.

Notas del Chef

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/pakorras-airfry/>

COOKING
LOVERS 