



## 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 cdta** Cúrcuma
- ½ cdta** Comino
- 1 cdta** 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/pakoras-airfry/>

