Samosas de verduras con salsa de yogur y menta

Raciones para 4

- ❏ 125 ml
  Yogur natural
- ❏ 1/2
  Diente de ajo
- ❏ 10-12
  Hojas de menta
- ❏
  Pimienta negra molida
- ❏ 1 cucharada
  Aceite vegetal
- ❏ 1
  Cebolla, finamente picada
- ❏ 2
  Dientes ajo picado
- ❏ 150 g
  Patata en pequeños cubos
- ❏ 100 g
  Zanahoria en pequeños cubos
- ❏ 100 g
  Guisantes congelados
- ❏ 2 cucharadas
  Curry molido
- ❏ 100 ml
  Caldo de verduras
- ❏ 12 láminas
  Masa filo
- ❏ 75 g
  Mantequilla fundida
- ❏
  Semillas de sésamo
- ❏
  Sal
- ❏
  Pimienta negra molida

1. Para hacer la salsa, lavar y picar las hojas de menta. Pelar el diente de ajo y rallar la mitad. Añadir la menta y el ajo al yogur y remover. Condimentar con pimienta negra molida al gusto. Guardar en la nevera hasta el momento de servir.

2. Para el relleno de las samosas, calentar en aceite en una sartén y añadir la cebolla y el ajo picados. Agregar el curry molido y rehogar durante 10 minutos o hasta que estén tiernos. Regar con el caldo de verduras, condimentar con sal y pimienta al gusto y mezclar bien. Añadir el caldo de verduras, cubrir con una tapa y cocer a fuego suave durante 30 minutos. Dejar enfriar completamente antes de usar.

3. Cubrir las láminas de masa filo con un trapo de cocina húmedo y sacar solo las que se vayan a usar. Extender mantequilla derretida sobre una lámina de masa y cubrir con otra. Cortar a lo largo en cuatro tiras.

4. Colocar una cucharadita de relleno cerca de uno de los extremos y doblar la esquina de la masa sobre él, formando un triángulo. Doblar el triángulo hacia arriba, siguiendo la tira de masa y manteniendo la forma triangular. Colocar la samosa, con el doblez hacia abajo, en una bandeja de horno cubierta con papel vegetal.

5 Repetir la operación con las otras tres tiras y, después, con el resto de láminas de masa filo.

6 Cuando estén todas las samosas hechas, pincelar cada samosa por ambas caras con mantequilla derretida y espolvorear con semillas de sésamo.

7 Introduce las samosas en el horno, precalentado a 180º C con calor arriba y abajo, durante 20 minutos. Voltear a mitad de cocción para que se doren por igual por todos lados.

8 Dejar atemperar antes de servir con la salsa de yogur y menta.

Notas del Chef

https://cookinglovers.teka.com/es/receta/samosas-de-verduras-con-salsa-de-yogur-y-menta/