

Samosas de verduras con salsa de yogur y menta

COOKING
LOVERS TVMA

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 180° 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/>

COOKING
LOVERS 