Samosas de verduras y garbanzos

Raciones para 4

- ❑ 100 g Cebolla
- ❑ 100 g Zanahoria
- ❑ 400 g Garbanzos
- ❑ 200 g Guisantes
- ❑ 50 g Anacardos
- ❑ 30 g Espinacas
- ❑ Cúrcuma
- ❑ Comino
- ❑ Ajo en polvo
- ❑ Pimentón
- ❑ Jengibre en polvo
- ❑ Papel de arroz
- ❑ Salsa de yogur (opcional)

1. Para el relleno, sofríe la cebolla con un chorrito de aceite en la sartén. Luego añade la zanahoria picada y deja que se poche junto con la cebolla.
2. A continuación, añadime el resto de ingredientes y saltéalos ligeramente. Por último, agrega las especias al gusto a la mezcla y remueve para que todos los elementos se integren bien.
3. Para formar las samosas, primero sumerge el papel de arroz 30 segundos en agua. Luego, sácalo con cuidado y extiéndelo en una superficie placa.
4. Pon un poco de relleno encima y envuélvelo formando un triángulo.
5. Cocina las samosas en una sartén, con un poco de aceite para que no se peguen, 2 minutos por cada lado hasta que queden doradas.
6. Sírvelas acompañadas de un poco de salsa de yogur y listo.

Notas del Chef

https://cookinglovers.teka.com/es/receta/samosas-de-verduras-y-garbanzos/