



ANJALINA CHUGANI

CHEF
BANGALORE

RECETA

SAMOSAS DE PATATA EN PASTA FILO

INGREDIENTES (PARA 20 UNIDADES)

- 3 cucharadas soperas de aceite girasol
- 1 cucharada de café de mostaza en grano
- 1/2 cebolla pequeña picada
- 1 cucharada de café jengibre fresco pelado y picado
- 60 gramos de guisantes congelados
- 1 cucharada soperas de cilantro molido
- 1 cucharada pequeña de comino molido
- 1/4 cucharada de café de chile rojo en polvo
- 1 cucharada de café de garam masala
- 1 cucharada soperas de mango seco en polvo o el jugo de medio limón
- Sal
- Un chorrito de agua
- 600g de patatas peladas, cortadas y cocidas
- 4 cucharadas soperas de hojas de cilantro fresco picado
- 1 paquete de pasta filo
- 4 cucharadas soperas de mantequilla derretida
- 2 cucharadas soperas de semillas de sésamo (opcional)

PREPARACIÓN

- Calentar el aceite en una sartén y freír la mostaza en grano durante unos diez segundos, o hasta que comienzan a explotar.
- Añadir la cebolla, el jengibre y cocinar durante 3 minutos a fuego fuerte.
- Añadir los guisantes, remover bien y añadir las especias, mango, sal y un chorrito de agua. (Si se utiliza el jugo de limón, añadirlo en vez de agua) Cocinarlo durante 2 minutos. Agregar las patatas y el cilantro y cocinar durante 2-3 minutos. Probar y rectificar de sal.
- Precalentar el horno a 200°C. Desenrollar la pasta filo y cubrir con papel film y un paño de cocina húmedo. Coger una lámina de pasta filo (mantener el resto cubierto para que no se seque) y pintar con ayuda de un pincel con la mantequilla derretida.
- Plegar en un tercio hacia el centro. Pintar de nuevo con la mantequilla y el pliegue en el otro lado para hacer una tira larga de triple capa.
- Poner una cucharada de la mezcla de relleno en un extremo de la tira, dejando un borde de unos 2cm.
- Coger la esquina derecha de la lámina y doblar en diagonal a la izquierda, de modo que encierre el relleno en un triángulo.
- Doblar de nuevo a lo largo del pliegue superior del triángulo y seguir doblando hasta que llegue al final de la tira. Pintar la superficie exterior con más mantequilla. Colocar en una bandeja para hornear mientras se elaboran el resto de samosas.
- Si se desea añadir algunas semillas de sésamo por encima de las samosas. Hornear durante 30-35 minutos hasta que queden doradas y crujientes.

Sugerencias

Para servir, colocar las samosas en un plato con chutney o salsa picante.

Notas: