

# Receta Masala Dosa. Crepe indio con lentejas y arroz.

## Para la masa (dosa):

- 3 tazas de arroz basmati.
- 1 taza de de urad dal o lentejas.
- Sal.
- Aceite.

## Para el relleno (masala):

- 4 patatas grandes.
- 2 cebollas medianas.
- 150 gramos de guisantes.
- 1 cucharadita de curry.
- 1 cucharadita de cilantro fresco.
- 1 cucharadita de jengibre molido.
- 1 cucharada de pimienta negra en polvo.
- 3 dientes de ajo.
- Sal.
- Aceite o ghee.
- Garam masala.

## Preparación de la dosa (masa):

- 1** 1. Cocer el arroz, escurrirlo y enfriarlo. Pasarlo a un cuenco grande con el doble de su volumen en agua. Dejarlo reposar 8 horas o toda la noche.
- 2** 2. Poner en remojo las urad dal o lentejas, con bastante agua, y también durante toda la noche.
- 3** 3. Al día siguiente, escurrir el arroz y las dal o lentejas. Poner el arroz en la batidora, y trabajarlo hasta conseguir una pasta homogénea y sin grumos, añadiendo poco a

poco 1 vaso de agua.

4. Pasarlo a un cuenco grande, y repetir la operación con las urad dal, batiéndolas mientras añadimos agua hasta conseguir una pasta homogénea.
5. Mezclar esta pasta con el arroz, remover hasta que se integre todo, salar ligeramente, y dejar fermentar hasta que se haya convertido en una masa de pequeñas burbujas (de unas 7 horas a 12 horas).
6. Para cocer las dosas mezclar la masa con un poco de agua, hasta conseguir una pasta que se pueda verter, pero no demasiado líquida.
7. Verter la masa en una sartén antiadherente con un cazo y extender bien la masa, para hacer dosas muy finas. Si la masa no se extiende se queman antes de hacerse.
8. No se debe dar la vuelta a la dosa hasta que está bien hecha.

### **Para el masala (relleno):**

10. 1. En una sartén grande, calentar el aceite o ghee y pochar las cebollas y el ajo a fuego medio.
11. 2. Cuando tengan un color transparente añadir los guisantes, las patatas troceadas y las especias.
12. 3. Ir añadiendo agua poco a poco a medida que el guiso lo necesite.

### **Emplatar y servir:**

14. 1. Verter el relleno sobre la masa y enrollar.