

# Receta de Pakoras de patata y guisantes. Rica tempura hindú.

## Para las Pakoras:

- 2 Chiles verdes pequeños
- 4 Dientes de Ajo
- 10 grs Jengibre
- 2 Patatas medianas
- 1 Cebolla mediana
- 60 grs Guisantes  
Frescos o descongelados
- 250 grs Harina de garbanzos
- 50 grs Harina de trigo
- 1 cucharilla Bicarbonato de Sodio
- 2 cucharilla Curry en polvo
- 1 cucharilla Pimentón
- 1 cucharilla Cúrcuma en polvo
- 1 cucharilla Comino en polvo
- 1 pizca Sal
- 1 cuchara Zumo de limón
- 480 ml Agua
- Aceite de girasol  
Para freír

## Para la Salsa Raita:

- 368 grs Yogur Griego
- 15 Hojas de menta fresca
- 10 Hojas de Cilantro o Perejil
- 1 Chorrillo de zumo de lima o limón

Sal y pimienta negra al gusto

- 1 Pelar y picar muy fino los chiles (sin nervios internos ni semillas), los ajos y el jengibre (si no es en polvo).
- 2 Pelar y rallar las patatas y la cebolla.
- 3 En un recipiente, mezclar los chiles, los ajos y el jengibre junto con las patatas, la cebolla y los guisantes. Reservar.
- 4 En un otro recipiente mezclar la harina de garbanzos, la harina de trigo, el bicarbonato sódico, el curry, el pimentón, la cúrcuma, el comino, la sal y el zumo de limón. Verter el agua gradualmente y batir hasta que quede una masa sin grumos similar a la de las crepes o tortitas. Añadir a este recipiente la mezcla que tenemos reservada y mezclar.
- 5 Calentar abundante aceite en una sartén honda. Para comprobar que está caliente, echar un poquito de masa dentro. Si se eleva a la superficie y chisporrotea es que ha alcanzado la temperatura idónea. Si por el contrario el aceite humea, retirar del fuego y esperar a que se enfríe un poco.
- 6 Coger una cucharada de la masa e introducirla en la sartén. Hacer lo mismo con una segunda, tercera y cuarta cucharada. Es importante que las pakoras no se toquen entre sí cuando se fríen.
- 7 Freír las pakoras a fuego medio en tandas de 5-6 minutos o hasta que estén doradas por todos lados.
- 8 Colocar las pakoras en un plato con papel de cocina para absorber el exceso de aceite. Repetir hasta acabar con toda la masa. Mientras se fríe la última tanda de pakoras, preparar la salsa raita.
- 9 Lavar y picar el cilantro y la menta. En un bol, mezclar el yogur, la menta, el cilantro, el zumo de lima, el aceite, la pimienta y la sal. Remover y servir con las pakoras.