

Receta de Chole Bhature. Desayuno típico de la región del Punjabi.

Para el Bhature:

- 400 g de harina
- 4 tazas de aceite de girasol para freír
- cilantro fresco, recogido a mano y picado
- 250-300 ml de leche (tibia)

Para la chole:

- 2 cucharadas de ghee (mantequilla) o aceite
- 3-5 dientes de ajo, finos, incluso picar
- Trozo de jengibre de 2 pulgadas, pelado y picado
- 2 cucharaditas de té negro suelto empapado en 1 litro de agua hirviendo
- 800 g de garbanzos enlatados, limpios y escurridos
- 3 cardamomos negros divididos abiertos
- 2 cebollas, en rodajas finas
- 3 tomates
- 1 cucharada de semillas de comino
- 1 cucharada de puré de tomate (recién preparado)
- 1 cucharadita de fenogreco molido
- 2 chiles verdes largos, cortados y completamente picados
- 1 cucharadita de jengibre seco molido
- 1 cucharadita de cúrcuma
- 1 cucharadita de cilantro molido
- media cucharadita de pimienta negra molida
- 1 cucharada de anardana rallada más (opcional)
- 1 cucharadita de chile en polvo de Cachemira
- 1 cucharadita de Kala namak (pimienta negra)

- 2 cucharaditas de canela molida
- cilantro fresco, hojas recogidas y algo extra para la guarnición fina
- rodajas de cebolla roja y yogur, para servir junto con una ensalada rápida

- 1** Deja en remojo los garbanzos durante 24 horas. Si no dispones de tanto tiempo, puedes utilizar garbanzos de bote y el resultado será igualmente sabroso.
- 2** Cuece los garbanzos en una olla de presión. Después de haber remojado los garbanzos (también conocidos como channa), puedes escurrirlos y enjuagarlos antes de ponerlos en la olla de presión. Vierte agua suficiente como para cubrir los garbanzos en la olla de presión. Pon en la olla una cucharada de sal y las 2 hojas de laurel, y cuécelos por unos 20 minutos, hasta que estén un poco suaves, porque se suavizarán más después de freírlos. Si no tienes una olla de presión, también puedes usar una olla de fondo grueso.
- 3** Calienta tres cucharadas de ghee en una cacerola y pon en ella las 2 patatas picadas en cubos. Fríelas durante unos 10 minutos, hasta que estén suaves. Cuando estén listas, retíralas y deja la mantequilla en la sartén.
- 4** En la misma sartén, fríe las hojas de cilantro, el comino y el chile en polvo por unos cuantos segundos.
- 5** Agrégale los garbanzos hervidos a la sartén y revuélvelos con los ingredientes que ya están en ella. Pon la sartén a fuego bajo o medio.
- 6** Agrega la mezcla de especias para preparar el chole masala, el polvo de mango y la pimienta negra, y cuécelo por 2 minutos.
- 7** Agrega a la sartén las patatas cocidas y picadas en cubos y 1 tomate en rodajas. Cuando esté listo, saca el platillo de la sartén y ponlo en un plato.
- 8** Decóralo. Para decorar el platillo coloca las rebanadas de tomate alrededor del plato, pon el chile encima y espolvoréalo con cilantro picado.
- 9** Sírvelo. Puedes servir este platillo sabroso con bathuras, puris, cebada o arroz. También puedes ponerle crema ácida encima o exprimírle jugo de limón.
- 10** Para preparar el bathure pon en un tazón grande pon la harina y el cilantro fresco y mezcla con una espátula. Añade la leche poco a poco mientras remueves para obtener una masa homogénea. Luego espolvorea una superficie de trabajo con

harina y amasa la masa hasta que esté bien rellena y suave. Pon la masa de nuevo en el tazón y después tápala con un paño de cocina, limpio y humedecido, para que crezca. Déjalo reposar en la nevera durante una noche. Divide la masa en bolas de 100 gr o 150 gr cada una y extiéndelas con un rodillo. En una sartén honda, pon 4 tazas de aceite a calentar a 180^o y fríe las bathures.