

Masala Dosa

La masala dosa es una crepe de arroz y lentejas rellena de un masala de patatas, que es popular en la India.



Prep.	Cocinar	Tiempo de Reposo	Total
10 min	1 h 15 min	15 h	1 h 25 min

Plato: aperitivo Cocina: Indio, Vegetariano Raciones: 20 Dosa

Autor: Mike Benayoun

Enregistrar

Ingredientes

Para la masa dosa

- 90 g urad dal (lentejas indias negras)
- 3 cucharadas de chana dal (garbanzos indios negros)
- 300 g Sona Masoori (arroz indio)
- 100 g de arroz idli (arroz redondo indio)
- 3 cucharadas de poha (arroz aplanado)
- ½ cucharadita de semillas de fenogreco (semillas methi)
- 1 cucharadita de sal rosa
- 300 ml de agua , a temperatura ambiente para mezclar el dhal (o más si es necesario)
- 120 ml de agua (o más, a temperatura ambiente para mezclar el arroz)

Para el masala de patata

- 500 g de patatas
- 2 cucharaditas de aceite vegetal
- ½ cucharadita de semillas de mostaza
- ½ cucharadita de comino molido (jeera)
- 1 cucharadita de chana dal (garbanzos partidos indios)
- 1 cucharadita de urad dal (lentejas negras indias)
- 1 pizca de asafétida
- 1 cucharada de jengibre fresco rallado
- 2 cebollas , en rodajas finas
- 1 ramita de hojas de curry
- 2 chiles picantes verdes , picados
- ¼ cucharadita de cúrcuma (haldi)
- ¾ cucharadita de sal
- 2 cucharadas de cilantro picado
- 3 cucharadas de agua caliente

Para cocinar la dosa

- Ghee derretido

Utensilios

- Colador

- Licuadora

Instrucciones

Masa

1. Coloque las semillas de urad dal, chana dal y methi en un tazón grande. Enjuáguelas bien varias veces frotándolas entre las manos. Escurra y cubra con abundante agua a temperatura ambiente.
2. En otro tazón grande, agregue el arroz Sona Masoori y el arroz idli y enjuáguelos bien varias veces, frotándolos entre las manos, luego cúbralos con abundante agua a temperatura ambiente.
3. Deje el contenido de los dos tazones para fermentar durante 5 horas.
4. Treinta minutos antes del final del remojo de los dos tazones, enjuague el poha dos veces y colóquelo en un recipiente. Vierta suficiente agua para sumergirlo completamente y déjelo en remojo durante 30 minutos.
5. En un colador fino, escurra las semillas de urad dhal, chana dal y methi. También drene el poha y colóquelos en el recipiente de una licuadora.
6. Vierta los 300 ml de agua a temperatura ambiente y la sal.
7. Mezcle todo hasta obtener una pasta espesa, esponjosa y homogénea.
8. Transfiera la mezcla resultante a un tazón grande. Reserve.
9. Escurra el arroz por completo. Vierta en la licuadora y a continuación, agregue 120 ml de agua a temperatura ambiente. Mezcle hasta que esté ligeramente grueso o más líquido, al gusto. Si es necesario, agregue alrededor de 20 ml de agua mientras mezcla.
10. Vierta la mezcla del arroz en la pasta dhal previamente mezclada y reservada, y mezcle bien con una espátula.
11. La mezcla resultante debe quedar muy suave y cremosa. Deje que la masa fermente en un lugar cálido durante aproximadamente 10 horas. Debe ser más espesa que una masa de panqueque clásica, pero que aún se pueda verter.

Masala de patata

1. Hierva o cocine al vapor las patatas peladas y cortadas en cubitos, hasta que estén a penas cocidas. No las cocine hasta que queden blandas. Reserve.
2. Caliente el aceite en una sartén profunda a fuego medio.
3. A continuación, agregue el comino, la mostaza, el chana dal y el urad dal.
4. Saltee hasta que los dals queden dorados.
5. A continuación, agregue las cebollas, las hojas de curry y los chiles. Mezcle y dore, revolviendo regularmente, hasta que las cebollas se vuelvan ligeramente doradas.
6. Agregue asafétida y jengibre, y saltee hasta que el jengibre suelte su aroma.
7. Añada las patatas a la sartén. Agregue la cúrcuma, la sal y las 3 cucharadas de agua caliente. Saltee a fuego alto, revolviendo durante 3 minutos.
8. Añada las hojas de cilantro. Pruebe y agregue más sal si es necesario.

Cocción

1. Lleve la mezcla a la consistencia deseada si es necesario, agregando un poco de agua. Debe tener una consistencia espesa que se pueda verter y extender.

2. Caliente una dosa tawa o una sartén de hierro fundido a fuego medio.
3. Cuando esté ligeramente caliente, vierta unas gotas de ghee derretido por encima y extiéndalo con media cebolla pinchada en un tenedor.
4. Cuando la sartén esté lo suficientemente caliente, revuelva la mezcla y llene un cucharón.
5. Vierta la mezcla en el centro de la tawa o sartén.
6. Inmediatamente comience a extenderla con un movimiento circular comenzando desde el centro; continúe en el sentido de las agujas del reloj, haciendo círculos hasta llegar a los bordes de la sartén.
7. Haga dosas gruesas o delgadas, según el gusto. Si la masa es difícil de esparcir, significa que es demasiado espesa o la que sartén está demasiado caliente. En tal caso, agregue un poco de agua o baje el fuego.
8. Rocíe un poco de ghee derretido en los bordes de la dosa y también en toda la dosa. Cocine la dosa a fuego medio.
9. Tan pronto como se levanten los bordes. Voltee y cocine el otro lado por solo 1 minuto.
10. Coloque el masala de patata en la mitad de la dosa.
11. Doble la dosa o enróllela.
12. Para preparar la siguiente dosa, repita el proceso de frotar el ghee con la cebolla. Sirva la masala dosa crujiente y caliente con chutney de coco, varios chutneys picantes y, opcionalmente, tiffin sambar.