

Samosa de cordero con salsa de yogurt y menta

Preparación

Para el relleno En una sartén ponemos el aceite y rehogamos la cebolleta y el ajo. Añadimos la carne picada, salpimentamos y una vez dorada incorporamos todas las especias dejando el cilantro fresco para último lugar. Reservar. Para montar la samosa Cortamos la pasta filo en rectángulos, ponemos el relleno en uno de los lados y vamos envolviendo el relleno de un lado hacia otro hasta llegar a la última vuelta que pintaremos con huevo batido para cerrar y que no se nos abra al freír. Freír en abundante aceite y reservar. Para la salsa de Yogurt Poner en un bol, el yogurt, el pepino cortado en brunoise fino, la menta cortada en juliana fina y unas rodajas de chile fresco. Mover toda la mezcla y reservar.

Ingredientes

Para el relleno

200 gr de Carne picada de pierna de cordero

c/s de Aceite de Oliva Virgen Extra

1 Unid de Cebolleta

1 diente de Ajo

c/s de Cilantro fresco

1 cucharadita de Comino molido

1 cucharadita de Semilla de cilantro en polvo

1 cucharadita de Garam-masala

1 cucharadita de Cúrcuma

1 cucharadita de Jengibre molido

Sal y pimienta

Para la salsa de yogurt

200 gr de Yogurt natural

½ unid de Pepino

c/s de Menta fresca

c/s de Chile fresco

Para el montaje

c/s de Pasta filo

1 unid de Huevo

c/s Aceite 0,4 para freir

Utensilios

Bandeja
Boles
Cazos
Cuchillos
Espumadera
Lenguas
Sartenes
Pincel

Instructor destacado



Manuel Esteve Marti

ARCOS

 **BOSCH**
Innovación para tu vida


SUPERMERCAD