

# Falafel

## Ingredientes:

- 300 g Garbanzos (hidratar 24 horas)
- 120 g Cebolla en trocitos
- 1 Diente de ajo
- 1 Cilantro fresco
- 1 Perejil fresco
- Sal al gusto
- Pimienta negra molida pizca
- 100 g Harina de garbanzo
- 5 g Levadura química
- 10 g Comino molido
- Aceite de girasol para freír

## Preparación

1. Dejamos en remojo los garbanzos durante 24h. Transcurrido ese tiempo, escurrimos y secamos muy bien, para que no quede ningún rastro de agua.
2. En la licuadora colocamos los garbanzos, la cebolla, el cilantro, el ajo, el perejil y el comino. Trituramos muy bien, agregamos la levadura química, salpimentamos y añadimos una parte de la harina de garbanzos y reservamos dos cucharadas para después.
3. Una vez lista, guardamos la masa en la refrigeradora por 30 minutos.
4. En un plato plano colocamos el resto de la harina de garbanzos y sobre ella colocamos las bolitas que vayamos formando con la masa del garbanzo.
5. Calentamos en un sartén abundante aceite y las freímos hasta dorar por ambos lados.
6. ¡Y listo! Podemos acompañarlas con tortillas palmeadas con Maseca y ensalada.