



<https://www.mepillasquisando.com>



SAMOSAS DE GARBANZOS



INGREDIENTES:

- 1/2 K. De Garbanzos.
- 1 Cebolla.
- 1 Cucharadita de Tahini, o sésamo tostado.
- 1 Paquete de pasta Filo.
- Sal y Aceite de oliva.

ELABORACIÓN:

Confitamos la cebolla, friéndola a fuego lento y reservamos. Introducimos en el vaso de la batidora los garbanzos, previamente cocidos (o utilizamos de bote) junto con la cebolla y el tahini o sésamo. Batimos hasta conseguir una pasta homogénea y moldeable. Cortamos la masa filo en tiras y ponemos en un extremo un poco de la masa, cerramos formando triángulos y al final mojamos con un poco de agua para que se cierre bien. Freímos en abundante aceite, dorándolas. Pasamos a papel de cocina para absorber el aceite sobrante. Acompañamos con salsa de yogur.

<https://www.mepillasquisando.com>