



CURRY DE GARBANZOS CON PAN NAAN

Ingredientes (para 4 personas):

Para el curry de garbanzos

- 2 cucharadas de concentrado de tomate
- ½ cebolla
- 400 g garbanzos cocidos (peso neto)
- 400 ml leche de coco
- Mezcla de especias (curry, cúrcuma, comino, jengibre, cayena)
- 2 dientes de ajo
- Aceite de oliva virgen
- Sal, pimienta negra

Para el pan naan

- 190 g harina de trigo
- ½ cucharadita de bicarbonato
- ¼ cucharadita de levadura en polvo
- ½ cucharadita de azúcar
- ¼ cucharadita de sal
- 1 cucharada de aceite de oliva
- 1 cucharadita de zumo de limón
- 125 ml leche entera

Elaboración:

1. Comenzar a preparar el curry de garbanzos. En una cazuela con un buen chorro de aceite de oliva, pochar la cebolla picada en brunoise y los dientes de ajo prensados.
2. Cuando la cebolla esté tierna, añadir la mezcla de especias y remover un minuto a fuego bajo para que no se quemen.
3. Incorporar los garbanzos cocidos previamente lavados y bien escurridos y mezclar de nuevo.



4. Añadir la leche de coco, el concentrado de tomate y poner a punto de sal y pimienta negra recién molida.
 5. Dejar 10 minutos a fuego bajo para que la salsa espese y los sabores se concentren.
 6. Retirar del fuego y servir espolvoreado con cilantro picado.
 7. Preparar el pan naan mientras los garbanzos están al fuego.
 8. En un bol poner al mismo tiempo la harina de trigo tamizada, el bicarbonato, la levadura, la sal, el azúcar, el zumo de limón, el aceite de oliva y la leche.
 9. Mezclar hasta obtener una masa lisa, sin grumos y que no se pegue a las manos.
 10. Trabajar directamente sobre una superficie enharinada y cortar porciones del tamaño deseado.
 11. Estirar las porciones con el rodillo sin dejar demasiado fino para que queden esponjosas.
 12. Colocar el pan en una sartén antiadherente sin nada de grasa y girar cuando la superficie esté llena de burbujas.
 13. Dorar por la otra cara y retirar de la sartén. Servir acompañando al curry de garbanzos para mojar en la salsa ¡¡DELICIOSO!!
- * Cuidado con no dejar la masa del pan demasiado fina o quedará crujiente y seca en lugar de esponjosa.*
- * El curry de garbanzos se conserva perfectamente varios días en la nevera y solo hay que recalentarlo para que la salsa vuelva a estar cremosa.*