



Brocheta de falafel de gambas

CON COL AL PIMENTÓN Y A LA MIEL

INGREDIENTES PARA 10 PERSONAS

Brocheta de falafel de gambas

600 g de garbanzos cocidos y pasados por la picadora
200 g de gambas cortadas en pequeños dados
100 g de harina de trigo
2 huevos
10 brochetas de madera
Aceite para freír

Productos WIBERG: 40 ml de aceite de sésamo, preparado de especias indio Tandoori, sal natural pura y fina del Himalaya, perejil liofilizado, sésamo pelado

Col al pimentón y a la miel

200 g de pimiento rojo cortado en tiras
80 g de cebolletas cortadas en tiras
500 g de repollo cortado en tiras
40 g de miel de acacia

Productos WIBERG: 60 ml de aceite de sésamo, tomillo liofilizado, sal natural pura y fina del Himalaya

Guarnición

Conchas de vieira

PREPARACIÓN

Brocheta de falafel de gambas

Mezclar los garbanzos, las gambas, la harina de trigo, los huevos y el aceite de sésamo y condimentar intensamente con el preparado de especias indio Tandoori, sazonar con sal del Himalaya y perejil. Formar bolitas, pasarlas por sésamo y preparado de especias indio Tandoori e insertarlas en las brochetas de madera. A continuación, freírlas hasta que estén doradas.

Col al pimentón y miel

Freír el pimentón, las cebolletas y el repollo en aceite de sésamo. Añadir la miel de acacia y el tomillo y freír brevemente. Para acabar, sazonar con sal del Himalaya.

WIBERG®

MÀS SABOR. MÀS PLACER.

AT-5020 Salzburg / A.-Schemel-Str. 9 / Tel: +43 662 6382 0 / Fax: +43 662 6382 810 / www.wiberg.eu