

Kobbe



Ingredientes:

- 750gr soja texturizada fina
 - Medio pimiento verde
 - 2 cebollas pequeñas
 - Media cebolla morada
 - Un manojo grande de cilantro o perejil
 - 450gr de arroz basmati o jazmín
 - 2 cucharadas de harina de garbanzo
 - Aceite para freír
 - Especias al gusto (pimienta, cúrcuma, pimentón)
-

(Opcional) Dejar el arroz en remojo durante unas dos horas

Primero debemos hidratar la soja texturizada con agua caliente o templada.

Mientras se hidrata cortamos en trozos pequeños la verdura y la sofreímos hasta que esté transparente y suave.

Ecurrimos bien el agua de la soja texturizada y la añadimos al sofrito.

Incluimos el manojo de cilantro o perejil al sofrito.



Dejamos que se haga todo a fuego lento y salpimentamos al gusto.

Mientras, hacemos el arroz. Antes de añadir el agua podemos echarle especias como cúrcuma. Hacemos el arroz con bastante agua para que quede un arroz muy blando.

Cuando esté todo hecho dejamos que repose y se enfríe.



Hacemos pequeños cuencos con el arroz, del tamaño de nuestra mano, y los rellenamos con el sofrito. Luego lo cerramos.

Con la harina de garbanzo y agua hacemos una pequeña mezcla que quede como si fuese huevo.

Ponemos una sartén a calentar con una buena cantidad de aceite hasta que esté bien caliente.

Pasamos las bolas primero por la harina de garbanzo y luego lo ponemos en la sartén. La idea es que queden un poco fritas, pero no se tienen que dorar demasiado.

