

3 propuestas para 'foodies'

Delantal 'vintage'

Elaborado a mano y de forma exclusiva, este delantal de cuero de **CARNICO** está inspirado en los usados por los herreros. Su toque *vintage* es perfecto para cocinillas con alma de chef de alta cocina. Cuesta 195 euros. ¡Date un capricho!



La hora del 'gin-té'

Aunque parezca una locura, el resultado es de lo más delicioso. **CuidaTÉ** ha elaborado infusiones en bolsitas para añadir las al gin-tonic. Además de dar color, las iTonic aportan sabor. Hay tres clases: mora, naranja y cardamomo, y azahar y jengibre.



Freidora saludable

Philips ha lanzado la nueva Airfryer. Se trata de una freidora que requiere una cantidad mínima de aceite para cocinar. Los alimentos quedan crujientes, tiernos, sabrosos y tienen un 80% menos de grasa que los que han sido cocinados con una freidora convencional. Cuesta 201,99 euros.



FALAFEL

¿Eres fan de las croquetas de garbanzos? ¡A cocinarlas!



Ingredientes

Para 4 personas:

- 175 g de garbanzos.
- 2 dientes de ajo.
- 4 cucharadas de harina.
- Aceite de oliva.
- Pimienta negra molida.
- 1 sobre de levadura.

Dificultad: Media.

Tiempo de preparación: 30 min.

1. Pon en remojo los garbanzos durante, al menos, 24 horas para que se reblandezcan. Un consejo, no uses garbanzos de bote, ya que han sido cocidos previamente y la masa no quedaría igual. Pasado el tiempo indicado, escurre los garbanzos y trítalos con la batidora hasta conseguir una masa homogénea y sin tropezones.

2. Trocea los dientes de ajo hasta que queden bien picaditos. A continuación, añádelos a la masa y vuelve a

pasar la batidora para mezclar los ingredientes. Después, agrega la levadura y la harina, y mézclalo todo. El objetivo es hacer una masa rugosa y no pegajosa. Así que, si es necesario, añade un poco más de harina.

3. Con la masa, haz bolitas de cinco centímetros. Después, cuando el aceite esté caliente, échalas a la sartén. Cuando se hayan dorado, sácalas y déjalas que reposen en papel de cocina para que absorba el aceite sobrante. ¡Ya está listo para servir!



Consejos maestros

El pan de pita es el acompañante perfecto de este plato procedente de Oriente Próximo.