Albóndigas de cordero



Ingredientes

Caldo De Pollo: 160 Ml.
Cus-cus: 65 g
Miel: 1 cda
Pimienta negra recién molida:
Sal:
Cordero picado: 300 g
Hojas de romero picadas: 1 cdita.
Piel de limón rallada: 1 cdita.
Queso feta: 80 g

Para acompañar:

Hojas de espinaca baby:
Hummus:
Hojas de menta:
Pan de pita:
Tomates cherry:

Preparación de la Receta

- Precalentamos el horno a 180ºC.
- En una *cacerola*, calentamos el caldo de *pollo* hasta que hierva
- En ese momento añadimos el cuscús y tapamos la *cacerola* con film transparente
- Cuando el cous cous absorba todo el caldo estará listo.
- Por otro lado, en un bol, colocamos la carne picada con la cucharada de miel, la ralladura de cáscara de *limón* y el *romero* fresco
- Salpimentamos y mezclamos bien.
- Luego, incorporamos el cous-cous a la carne y mezclamos para integrarlos.
- Desmenuzamos el queso feta sobre la carne y unimos.
- Con ayuda de una cuchara tomamos porciones iguales y formamos las albóndigas.
- A continuación, en una sartén apta para horno, agregamos un chorrito de aceite
- Cocinamos allí las albóndigas dándolas vuelta para que se cocinen por ambos lados
- Llevamos la sartén al horno a 180ºC durante 5 minutos.
- Mientras tanto, preparamos el *guarnición*

Para ello

en un plato colocamos el pan de pita y sobre &eacute

- L untamos el *hummus*
- Luego, distribuimos las hojas de espinacas por encima y los tomates en cuartos
- Terminamos con un poco de *menta* fresca.
- Retiramos las albóndigas del horno y las disponemos sobre el pan con la *guarnición*.
- Servimos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/alb-ndigas-de-cordero