

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 180°C.
- 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 180°C durante 5 minutos.
- Mientras tanto, preparamos el *guarnición*. Para ello, en un plato colocamos el pan de pita y sobre él 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>