Albóndigas de cordero con lentejas



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Pasas de uva rubia: 50 g
Almendras: 100 g
Sal y Pimienta: A gusto
Carne de cordero picada: 750 g
Aceite De Oliva: 30 cc
Cebolla: 1 Unidad
Pan Lactal: 2 Rodajas
Cilantro: 1 cda.
Huevo: 1 Unidad

Guarnición

Cebolla: 1 Unidad
Cilantro: 2 Ramas
Comino: A gusto
Apio: 2 Ramas
Ajo: 1 Diente
Aceite De Oliva: 1 cda.
Menta: 2 Ramas
Lentejas rojas: 300 g
Caldo de verduras: 1 L
Curry: A gusto
Sal y Pimienta: A gusto
Romero: 1 Rama
Zanahoria: 1 Unidad
Tomillo: 1 Rama

Salsa

Yogurt Natural: 300 g
Sal y Pimienta: A gusto
Menta: 1 cda.
Limon: ½ Unidad

Preparación de la Receta

- Pique finamente la *cebolla* y el *cilantro*.
- Elimine la corteza del pan y pique con un cuchillo.

- Casque el *huevo* y bata ligeramente.
- Pele y tueste las almendras.
- En un bowl mezcle la carne con la *cebolla*, las pasas de uva, la miga de pan, el *huevo*, las almendras, el *cilantro*, sal y pimienta.
- Tome porciones de carne y forme esferas de tamaño regular.
- En una sartén con aceite de oliva dore las albóndigas por todos sus lados.
- Pase las albóndigas a una placa y termine la cocción en horno precalentado a 200º C durante 5 a 7 minutos.

Guarnición

- Pele y corte la *cebolla*, el *apio* y la *zanahoria* en *brunoise*.
- Pique finamente el *ajo*.
- Forme un bouquet con las hierbas frescas.
- En una sartén caliente con aceite de oliva rehogue la *cebolla*.
- Incorpore las zanahorias y el *apio*, cocine hasta que estén blandas.
- Condimente con el *ajo*, pimienta, *curry* y *comino*.
- Agregue las lentejas, el caldo hasta cubrir y el bouquet de hierbas
- Cocine a fuego bajo durante 20 minutos aproximadamente.
- Rectifique la sazón.
- Añada más caldo durante la cocción si la preparación lo requiere.

Salsa

- Pique la *menta*.
- Ralle la cáscara del *limón*.
- En un bowl mezcle el yogurt, la *menta*, la cáscara de *limón*, sal y pimienta.

Presentación

- Sirva una porción de lentejas en la base de un plato, encima las albóndigas.
- Rocíe con la salsa.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/albondigas-de-cordero-con-lentejas