

Croquetas de cordero con humus

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Leche: 50 cc

Aceite para freír: Cantidad necesaria

Ajo: 2 Dientes

Sal y Pimienta: A gusto

Semillas de comino: 1 cda.

Carne de Cordero: 500 g

Cebolla de verdeo: 2 Unidades

Almendras: 50 g

Migas de pan: 1 Taza

Cebolla Colorada: 1 Unidad

Albahaca: A gusto

Harina: Cantidad necesaria

Humus

Sal: A gusto

Ajo: 2 Dientes

Pimentón: A gusto

Perejil: 1 cda.

Grabanzos: 500 g

Jugo de Limón: 100 cc

Aceite De Oliva: 200 cc

Varios

Gajos de limón: A gusto

Pan arabe: A gusto

Preparación de la Receta

Croquetas

- En una sartén tueste las semillas de *comino*.
- Machaque en un mortero
- Reserve.
- Pele las almendras y tueste en el horno.

- Pique las almendras
- Reserve
- Elimine la grasa del **cordero**.
- Corte la carne en cubos
- Procese.
- Remoje el pan en leche
- Escurra.
- Pique el *ajo* y la *cebolla*, la *cebolla* de verdeo y la *albahaca*.
- Lleve la carne a un bowl y trabaje con las manos, agregue el *comino*, la sal, la pimienta negra y las migas de pan mojado
- Mezcle bien.
- Incorpore el *ajo*, las cebollas, la *albahaca* y las almendras
- Amalgame.
- Forme las croquetas ; tome una porción de esta pasta haga una esfera y pase por *harina*
- Envuelva la croqueta en un *pincho* de brochette.
- Fría en abundante aceite caliente.

Humus

- Pique el *ajo*
- Reserve
- Hidrate los garbanzos.
- Hierva en agua caliente durante 20 minutos
- Cuele
- Procese tibios con el *tahine*, el *ajo*, parte del aceite de oliva y la sal
- Agregue el resto del aceite poco a poco hasta que quede una pasta cremosa
- Incorpore el *jugo* de *limón*.
- Presente en bowl con *pimentón* y aceite de oliva, *perejil* picado.
- Acompañe con las croquetas de *cordero*

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/croquetas-de-cordero-con-humus>