

Ensalada de Koftas de Cordero y Lentejas Turcas

Tiempo de preparación: 45 Min



Ingredientes

Brotos de rabanito: 30 Gramos

Mango: 1 unidad

Perejil: 10 Gramos

Aceite De Oliva: c/n

Lentejas turcas cocidas: 250 Gramos

Menta: 10 Gramos

Sal: c/n

Jugo De Lima: c/n

Aderezo

Jugo de Limón: c/n

Mostaza: 2 cdta

Aceite De Oliva: c/n

Miel: 1 cda

Pasta de sésamo: 2 cdta

Koftas

Carne picada de cordero: 300 Gramos

Cebolla: 1/2 unidad

Diente de ajo: 1 unidad

Pimentón dulce: 1 cdta

Comino: 1 cdta

Perejil picado: 20 Gramos

Sal: c/n

Preparación de la Receta

Koftas

- En un bowl mezclar con las manos carne picada de **cordero**, sal, *ajo* rallado, *comino*, *pimentón dulce*, *cebolla* rallada, *perejil* picado hasta integrar los ingredientes.
- Dar forma alargada sobre palitos de brochete y llevar a heladera, reservar.

Aderezo

- En un bowl mezclar miel, *tahine*, *mostaza* de dijon y agregar aceite de oliva en forma de hilo para emulsionar.
- Terminar con *jugo* de limón.

Armado

- Cocinar las koftas reservadas en *plancha* caliente con aceite de oliva dorando por todos sus lados.
- En un bowl mezclar lentejas turcas, mango en cubos, *perejil* picado, *menta* picada, *jugo* de lima, aceite de oliva y *condimentar* con el aderezo de *tahine*.
- Servir en fuente y colocar por encima las koftas de *cordero* y gajos de lima.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/ensalada-de-koftas-de-cordero-y-lentejas-turcas>