Ensalada de Koftas de Cordero y Lentejas Turcas

Tiempo de preparación: 45 Min

Ingredientes

Brotes 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

- Em um 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