Fierritos de carne con salsa de yogurt



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Carne picada: 500 g
Sal y Pimienta: A gusto
Comino: A gusto
Trigo burgol fino: 1 Taza

Salsa

Jugo de Limón: 2 cdas.
Sal y Pimienta: A gusto
Yogurt: 1 Taza
Menta Seca: 1 cdita.

Varios

Aceite de cilantro: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Hidrate el trigo burgol en agua durante 30 segundos, cuele e hidrate nuevamente durante 30 minutos.
- Hidrate los palillos de brochette en agua.

Salsa

- Mezcle todos los ingredientes en un bowl

Armado

- Coloque en un a bowl la carne picada junto con la sal, la pimienta, el *comino* y el trigo hidratado.
- Amase hasta que este totalmente integrado y golpee contra el bowl.

- Envuelva una porción de carne en los palillos hasta la ¾ parte y fría en una sartén con abundante aceite caliente, a 170°C durante 5 minutos aproximadamente.
- Retire y escurra sobre papel absorbente.

Presentación

- Sirva en un plato sobre una línea de aceite de *cilantro* las brochettes y separada la salsa.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/fierritos-de-carne-con-salsa-de-yogurt