

Kaefte

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Sal: A gusto

Carne magra: 1 k

Comino: A gusto

Lentejas verdes: 1 1/2 Taza

Pasas de uva rubias: 1/2 Taza

Trigo Burgol: 1 Taza

Cebollas: 4 Unidades

Peperoncino: 2 cedita.

Perejil picado: 1 cda.

Manteca: 1 cda.

Nueces picadas: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Cocine las lentejas hasta que estén tiernas
- Sazone con sal
- Retire y escurra.
- Pele y corte las cebollas en *brunoise*.
- Pique la carne.
- En una sartén con aceite de oliva saltee la carne, luego agregue las cebollas y una vez transparentadas añada las pasas de uva junto con las nueces.

Armado

- Coloque las lentejas en un recipiente junto con las cebollas, *perejil picado*, sal, *peperoncino*, *manteca* y trigo burgol, mezcle con las manos y deje reposar durante 10 minutos aproximadamente.
- Con las manos untadas de aceite tome pequeñas porciones y de forma ovalada.

Presentación

- Presente en una fuente y acompañe con la carne salteada con pasas de uva y nueces.

