

# Kefta Kebab



## Ingredientes

**Perejil picado:** 20 g

**Sal:** A gusto

**Aceite de oliva virgen:** A gusto

**Carne de ternera:** 400 g

**Harissa:** 1/2 cdita

**Cilantro Picado:** 20 g

**Pimentón:** 1 cda

**Comino molido:** 1 cdita.

**Pimienta:** A gusto

**Cebolla:** 1 Unidad

**Carne de Cordero:** 300 g

**Ajo:** 2 Dientes

**Menta fresca:** 1 cda

**Palos de brocheta:** cantidad necesaria

**Canela:** 1 cdita.

## Preparación de la Receta

- En un tazón grande, mezclar los dos tipos de carne con la *cebolla*, el *ajo*, el *perejil*, el *cilantro* y la *menta*, todo picado.
- *Sazonar* con la sal, la pimienta, el *comino*, el *pimentón* y mezclar bien. Tapar y dejar en reposo por una hora.
- A la mezcla de carne, darle forma de salchichas y colocarlas en las brochetas.
- Pasar por la sartén hasta que estén doradas, alrededor de 3 minutos por lado. Servir acompañadas con la ensalada de pepino.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/kefta-kebab>