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