Keppe al Horno

Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Capas con Trigo

Carne molida de cordero: 500 Gramos
Especias libanesas1: 1 cda
Cebolla rallada: 1 unidad
Trigo bulgur: 250 Gramos

Relleno

Aceite De Oliva: 2 cdas
Cebolla picada: 1 unidad
Piñones: 1/4 Taza
Carne molida de cordero: 500 Gramos
Sal: 1 cdta

Preparación de la Receta

- Poner a remojar el trigo por 30 minutos
- En sartén con aceite de oliva rehogar cebollas hasta *dorar*.
- Agregar la carne, sal y, cocinar hasta que la carne ya no esté roja, reservar.
- Agregar sobre una fuente aceitada con oliva una fina capa de keppe crudo
- Cubrir con el relleno de carne y *cebolla* y tapar con una nueva capa de la pasta de keppe crudo.
- Hacer unos cortes con cuchillo como porciones y cubrir con una capa de aceite de oliva y piñones
- Hornear a 170° C por 20 minutos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/keppe-al-horno