

# Keppe al Horno

Tiempo de preparación: 90 Min



## Ingredientes

### Capas con Trigo

**Carne molida de cordero:** 500 Gramos

**Espicias 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 cda

## 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>