

Keppe Crudo

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Aceite De Oliva: c/n

Canela: 1/2 cdta

Chile Verde: 1 unidad

Comino: 1/2 cdta

Hielo: c/n

Nuez Moscada: c/n

Paprika: 1 cdta

Pimienta Negra: c/n

Trigo bulgur: 1 Taza

Albahaca: 1 Puñado

Cebolla Morada: 1/2 unidad

Clavo De Olor: 1 unidad

Agua: 1 Taza

Menta: 1 Puñado

Paleta de cordero deshuesada: 600 Gramos

Pimiento rojo: 1/2 unidad

Sal: c/n

Preparación de la Receta

- Remojar el trigo burgol por 1 hora con el agua y escurrir.
- Licuar bien *morrón rojo*, *chile*, *cebolla* y agregar paleta de *cordero* en cubos, algunos hielos para enfriar la preparación mientras se licua hasta formar una pasta bien lisa.
- Añadir *albahaca*, *menta* y licuar 30 segundos.
- Mezclar la pasta de *cordero*, trigo burgol hidratado, canela, clavo de olor, nuez moscada, *páprika*, sal y pimienta hasta integrar bien.
- Llevar a una fuente, alisando la superficie y terminar con surcos hechos en el tenedor
- Reservar en frío.
- Acompañar con pan pita y terminar con rabanitos en gajos, hojas de *menta*, *albahaca*, verdeo y aceite de oliva por encima.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/keppe-crudo>