

Kibbe "Héctor Romero"

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Aceite de Hierbabuena

Aceite De Oliva: 1 1/2 Taza Sal: A gusto

Azucar: 1 cdita. Hierbabuena: 30 g

Crujiente de pan pita

Aceite para freir: Cantidad necesaria Pan Pita: 4 Unidades

Ensalada

Sal: A gusto Jugo de Limón: 1/4 Taza

Azucar: 2 cdas. Pepino: 1 Unidad

Perejil: 10 g Cebolla Morada: 1 Unidades

Hierbabuena: 10 g

Espuma de yogur

Jugo de Limón: 1 cda.

Sal: A gusto Aceite De Oliva: 2 cdas.

Gelatina sin sabor: 1 Hoja Yogurt Natural: 240 g Crema de leche: 50 cc

Kibbe

Sal: A gusto

Aceite De Oliva: 2 cdas. Tomillo: A gusto

Pimienta de guayabita: 1 cda. Carne magra molida: 250 g **Trigo**: 50 g

Canela En Polvo: 1 cda.

Comino molido: 1 cda. Ajo: 1 Cabeza

Preparación de la Receta

Aceite de Hierbabuena

- En una olla con abundante agua hirviendo blanquee las hojas de *hierbabuena* unos segundos, retire pase por agua helada y luego escurra
- Reserve el agua donde blanqueo las hojas.
- Procese las hojas blanqueadas junto con el aceite de oliva, sal y azúcar, luego tamice y reserve.

Espuma de yogur

- Hidrate en agua la hoja de gelatina.
- Lleve una olla a fuego y vierta la *crema* de leche hasta entibiar, luego agregue la hoja de *gelatina* previamente hidratada y escurrida y mezcle hasta disolverla por completo
- Retire del fuego y agregue la sal, el jugo de limón, el yogur y el aceite de oliva, mezcle bien y
 coloque dentro de un sifón
- Reserve en la heladera durante 1 ½ hora aproximadamente.

Kibbe

- Coloque el trigo en un recipiente e hidrate con el agua reservada de hierbabuena y cubra con film.
- Sobre una hornalla queme la cabeza de *ajo*, con cáscara, mientras rota para *dorar* todos sus lados.
- Una vez quemada la cabeza de *ajo* por completo, unte papel aluminio con aceite de oliva, espolvoree con *tomillo* y envuélvala, cocine en horno a fuego máximo durante 20 minutos
- Retire y extraiga de la cabeza los dientes de *ajo* de los cuales obtendrá un puré.
- Coloque la carne (bien fría) en un recipiente junto con el puré de ajos, sazone con sal, comino, canela, pimienta de guayaba y aceite de oliva, mezcle muy bien hasta quedar homogénea
- Agreque luego el trigo hidratado, mezcle nuevamente y reserve.

Ensalada

- Lave bien las hojas verdes.
- Pique el perejil y la hierbabuena.
- Pele la cebolla y el pepino, corte ambos en brunoise.
- Coloque en un recipiente la *hierbabuena* junto con el *perejil*, la *cebolla* morada, el pepino, el *jugo* de *limón*, azúcar y sal, mezcle bien y deje *marinar* durante 30 minutos.

Crujiente de pan pita

- Separe la torta de pan pita en dos, luego corte cada una de las mitades en tiras de 5 cm
- De ancho aproximadamente, desechando los extremos
- Tome un aro de acero y envuelva con una de las tiras de pan sujetándolo con un hilo.
- En una olla con abundante aceite caliente fría hasta que este dorado y crujiente
- Retire y escurra sobre papel absorbente.
- Retire el hilo y el aro.

Armado

- Coloque en el centro de un plato un aro de 15cm de diámetro aproximadamente, llénelo hasta la mitad con la ensalada pero sin los jugos de la marinación, presione con una cuchara y retire el aro.
- Con la ayuda de dos cucharas forme dos quenel con la carne y coloque sobre la ensalada.

Presentación

• Decore el plato con aceite de *hierbabuena*, espuma de *yogur* y el crujiente de pan pita.

Consulta la receta original en https://elgourmet.com/recetas/kibbe-hector-romero