

Kibbeh Frito

Tiempo de preparación: 45 Min



Ingredientes

Bicarbonato De Sodio: 1 cda **Cebolla blanca**: 1 unidad

Hojas de Menta fresca: 15 hojas **Pimienta de Jamaica**: 1 cda

Trigo bulgur o trigo para kibe: 500 Gramos

Carne molida: 500 Gramos Dientes de ajo: 2 Unidades Perejil fresco: 3 Ramas

Sal: c/n

Preparación de la Receta

- Enjuagar el trigo con abundante agua.
- Remojar el trigo a través de una manta delgada y limpia por 20 minutos.
- Escurrir y tratar de exprimir el trigo.
- Procesar en la licuadora la *cebolla*, el *ajo*, la pimienta, las hojas de *menta*, las hojas de *perejil*, la sal y el bicarbonato.
- Mezclar la carne con el trigo exprimido y la molienda.
- Mojarse ligeramente las manos con agua y dar formar a los kibbehs.
- Freir en abundante aceite caliente.

Acompañamiento

• Servir acompañado de gajos de limón.

Consulta la receta original en https://elgourmet.com/recetas/kibbeh-frito