

Kibbes de Lentejas Rojas

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Perejil picado: 3 cdas.

Ajo picado: 2 Dientes

Cebolla morada picada: 1/2 Unidad.

Lentejas rojas cocidas frías: 1 Taza

Pimienta: c/n

Sal: c/n

Trigo burgol hidratado: 1/2 Taza

Aceite: c/n

Carne picada: 500 grs.

Comino en polvo: 1 y 1/2 cditas.

Menta picada: 3 cdas.

Piñones tostados: 2 cdas.

Aceite De Oliva: c/n

Salsa de yogur

Perejil picado: 1/4 Taza

Jugo de Limón: 1 Unidad.

Sal: c/n

Menta fresca picada: 1/4 Taza

Yogur griego: 1 Taza

Preparación de la Receta

Salsa de yogur

- En un bol mezclar *yogur griego*, *perejil picado*, *menta picada*, *jugo de limón* y sal.
- Reservar.

Kibbes

- En una sartén con aceite de oliva, *saltear* la *cebolla* hasta transparentar.
- Agregar el *ajo*, cocinar un minutos y llevar a un bol.
- Incorporar lentejas, trigo, *perejil*, *comino*, *menta*, sal, piñones y mezclar.
- Añadir la carne picada y unir la preparación.
- Con las manos húmedas, dar forma a los kibbes (con forma de zeppelin) y dejar enfriar por 30 minutos.

- Freír en abundante aceite caliente hasta *dorar* y que la carne esté cocida.
- Servir con la salsa de *yogur*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/kibbes-de-lentejas-rojas>