

Kipe de carne

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Carne picada: 400 g

Cebolla: 1 Unidad

Huevos: 3 Unidades

Trigo candeal nº 3: 1 Taza

Harina: 3 cdas.

Pan Rallado: 3 cdas.

Pimienta turca: A gusto

Aceite De Oliva: 2 cdas.

Sal y Pimienta: A gusto

Canela: 1 cdita.

Azucar: 1 cdita.

Ensalada de berenjenas

Berenjenas: 3 Unidades

Cilantro Picado: 1 cda.

Ajo picado: 1 cdita.

Tahineh (pasta de sesamo): A gusto

Humus (pasta de garbanzos): A gusto

Jugo de Limón: A gusto

Pan Pita: 4 Unidades

Sal y Pimienta: A gusto

Preparación de la Receta

- Lave varias veces el trigo candeal, luego escurra hasta que este seco y por ultimo condimente con sal, mezcle y deje reposar unos 20 minutos.
- Pele y corte la *cebolla* en *brunoise*.
- En una sartén caliente con aceite de oliva saltee la *cebolla* hasta dorarla levemente, luego agregue la carne picada, mezcle y sazone con barat, canela, sal, pimienta y azúcar, mezcle y deje cocinar durante 15 minutos mas aproximadamente
- Retire y deje enfriar.
- Coloque el trigo candeal en un recipiente junto con la *harina* y el pan rallado, mezcle bien e incorpore los huevos, mezcle nuevamente hasta conseguir una masa uniforme, agregue mas *harina* y pan rallado de ser necesario, luego amase.

Ensalada

- Pinche las berenjenas con un tenedor y áselas sobre la hornalla a fuego directo.
- Luego córtelas al medio, retire la carne y pique.
- Prepare una vinagreta con el *cilantro* picado, *ajo*, aceite de oliva, *jugo de limón*, sal y pimienta, mezcle
- Coloque las berenjenas en un recipiente y condimente con la vinagreta de *cilantro* y mezcle.

Armado

- Tome una pequeña porción de la masa de trigo candeal y envuélvala sobre el dedo índice presionando con la otra mano, dándole forma alargada, retire el dedo y con la ayuda de una cucharita rellene con la carne, presione suavemente y cubra el agujero con más masa, luego moldee en forma ovalada formando los kipes
- Proceda del mismo modo con el resto.
- En una olla con abundante aceite caliente fría los kipes a fuego mínimo
- Retire y escurra sobre papel absorbente.

Presentación

- Sirva los kipes en una fuente y acompañe con las berenjenas, humus, Tahineh y pan pita a gusto.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/kipe-de-carne>