

# Kofta de Cordero

Tiempo de preparación: 60 Min



## Ingredientes

**Pimienta:** c/n A gusto

**Carne picada de cordero:** 2 kg

**Comino:** 1 cda

**Eneldo picado:** 1 cda

**Perejil picado:** 1 cda

**Pistachos:** 500 Gramos

**Sal:** c/n A gusto

**Cilantro:** 1 cda

**Dientes de ajo:** 2 Unidades

**Menta picada:** 1 cda

**Pimentón:** 1/2 cda

## Aderezo

**Pimienta:** c/n A gusto

**Sal:** c/n A gusto

**Aceite De Oliva:** 50 c.c.

**Jugo de Limón:** c/n A gusto

## Ensalada Taboule

**Cebolla morada picada:** 1/2 unidad

**Cilantro Picado:** 1 cdita

**Menta picada:** 1 cdita

**Perejil picado:** 5 cdas

**Trigo burgol cocido:** 500 Gramos

**Eneldo picado:** 1 cdita

**Pepino picado:** 1/2 unidad

**Tomate cubeteado sin semillas:** 1 unidad

## Preparación de la Receta

- En un bowl mezclar trigo burgo, *tomate picado*, *cebolla morada*, *perejil*, *menta*, *eneldo*, *cilantro*, sal y *condimentar* con el aderezo.

## Aderezo

- En un bowl unir *jugo* de *limón*, aceite de oliva, sal y pimienta.

## Armado

- Servir en una fuente de base la ensalada taboule y terminar con las koftas por encima.

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