

# Koftas de cordero



# Ingredientes

## **Armado**

Pan Pita: 2 Unidades Cebolla morada cruda y cortada en aros: a

gusto

Pepinos agridulces: Perejil: Hojas

**Koftas** 

Comino: Cantidad necesaria Pimienta: Cantidad necesaria

Pimentón: Cantidad necesaria Sal: Cantidad necesaria

Carne de cordero picada: 500 g Ajo: 1 Diente

Hojas de menta: Cantidad necesaria Cebolla picada: 1/2 Unidad

Salsa de yogurt

Tahine: 3 cdas. Jugo de 1 limón:

Yogur natural: 200 cc

Salsa Muhammara

Perejil: Cantidad necesaria

Comino: 1 cda Ajo: 2 Dientes

Pimientos rojos asados y pelados: 4 Nueces: 50 g

Unidades

Pimentón: 1 cda Aceite De Oliva: 70 cc

Extracto De Tomate: 1 cdita. Sal entrefina: A gusto

# Preparación de la Receta

- En un tazón, mezclar con las manos la carne de **cordero**, la *cebolla*, el *ajo*, la *menta* picada, *pimentón*, *comino*, sal y pimienta a gusto.
- Una vez integrada la preparación, dar forma a las albóndigas y pincharlas en palos de brochette -4 albóndigas por cada brochette-.
- Trasladar a un kamado, condimentarlas con sal y cocinar
- Una vez doradas, dar vuelta y terminar la cocción.

## Para la salsa Muhammara

# trabajar en un mortero los pimientos rojos, el aceite de oliva, el comino, el piment&oacute

• N, el ajo, las nueces, el extracto de tomate, perejil y sal entrefina a gusto.

# Para la salsa de yogurt

### mezclar en un taz&oacute

• N el yogurt natural, el *jugo* de *limón* y la *tahine*.

#### Para el armado

- Calentar el pan de pita en el kamado y luego colocar en la base del plato.
- Colocar por encima la salsa de pimentones, las koftas doradas y, por último, la salsa de yogur.
- Echar por encima hojas de perejil, los aros de cebolla y las rodajas de pepino agridulce

## Para la salsa Muhammara

- Utiliza un mortero de un material no poroso y evita que absorba los aromas y sabores de los ingredientes
- La madera, por ejemplo, no es una buena opción por este motivo
- Los mejores morteros son los de piedra, sobre todo de granito, y también los de nuevos materiales como el polietileno.
- El pan siempre es más rico recién horneado ¡Anímate y prepara la receta casera de pan de pita.
- También puedes acompañar este platillo con alguna versión de hummus, como el hummus cítrico con harissa.