

Kreplaj de kashe y carne

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Aceite para freír: Cantidad necesaria
Tahineh (Pasta de sésamo): 6 cdas.

Berenjenas a la turca

Cilantro Picado: 1 cda.
Aceite De Oliva: 8 cdas.
Berenjena grande: 1 Unidad
Tomates: 2 Unidades
Menta picada: 1 cda.

Relleno

Carne picada: 300 g
Kashe cocido (Trigo serraceno): 2 Tazas
Aceite De Oliva: 2 cdas.

Masa para pasta: 1 k
Caldo De Pollo: 1 1/2 L

Cebollas: 2 Unidades
Ajo picado: 2 Dientes
Sal y Pimienta: A gusto
Perejil picado: 1 cda.

Cebollas: 4 Unidades
Sal y Pimienta: A gusto

Preparación de la Receta

Relleno

- Pele y corte las cebollas en *brunoise*.
- En una sartén caliente con aceite coloque la carne junto con 2 cebollas y una taza de kashe, cocine hasta *dorar* levemente, sazone con sal y pimienta.
- En otra sartén caliente con aceite coloque las 2 cebollas restantes junto con el kashe restante, sazone con sal y pimienta y dore levemente.
- Retire ambas preparaciones y reserve en dos recipientes.

Berenjenas a la turca

- Corte la *berenjena* en rodajas.
- Pele y corte las cebollas en *brunoise*.
- Corte los tomates en *concasse*.
- En una sartén caliente con 2 cucharadas de aceite saltee la *cebolla* unos segundos y luego agregue las rodajas de *berenjena* junto con los tomates, el *ajo*, el *cilantro* y el resto de aceite de oliva, sazone con sal y pimienta y cocine hasta *dorar*
- Unos minutos antes de retirar agregue el *perejil* picado junto con la *menta*.

Armado

- Estire la masa y con un molde circular pequeño córtela.
- Tome un círculo de la masa y rellene con el relleno de carne y *cebolla*, doble por la mitad, selle los bordes con los dedos y luego una las puntas, proceda del mismo modo con el resto de la masa e intercalando con el relleno de kashe con *cebolla*.
- En una sartén con abundante aceite caliente fría una parte de los Kreplaj hasta dorarlos, retire y escurra sobre papel absorbente.
- En una olla con caldo caliente cocine el resto de Kreplaj durante 1 ½ minuto.
- Sirva en una fuente los Kreplaj hervidos en caldo con su caldo.
- En otro plato forme un timbal de berenjenas a la turca, luego forme líneas con el tajine y encima coloque los Kreplaj fritos.

Presentación

- Decore con hierbas frescas y aceite de oliva.

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