Lajmashin

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Jugo de Limón: 2 cdas.
Jugo de Naranja: 1 Taza
Cebollas: 2 Unidades
Sal y Pimienta: A gusto
Extracto De Tomate: 3 cdas.
Masa para Pizza: 1 k
Carne picada: 900 g
Cilantro Picado: 1 cda.
Azucar: 200 grs.
Tomates: 10 Unidades
Menta picada: A gusto
Pasas de Uva: 150 grs.

Preparación de la Receta

- Pele y pique muy fino las cebollas.
- Pique bien fino los tomates.
- Coloque ambos ingredientes en un recipiente y reserve.
- Coloque en una sartén el azúcar y lleve a fuego medio, una vez que comience a disolverse agregue el *jugo* de *limón* junto con las cebollas y tomates picados, mezcle y lleve a fuego máximo, incorpore luego de un par de minutos la carne picada, las pasas de uva, el extracto de tomates, el *jugo* de naranjas y el *cilantro* picado, mezcle y cocine durante 15 minutos
- Sazone con sal y pimienta.
- Espolvoree la mesada con *harina* y con la ayuda de un palote estire la masa, corte luego en cuadrados de 8 x 8cm.

Armado

- En una placa para horno espolvoreada con *harina* acomode los cuadraditos de masa, píntelos con extracto de *tomate* y encima de cada uno sirva una porción de la carne, espolvoree con azúcar y cocine en horno.

Presentación

- Sirva los cuadraditos en una fuente y decore con hojas de *menta* picadas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/lajmashin