

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>