Memulaym

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Frutas secas

Ciruelas secas: 10 Unidades
Damascos secos: 10 Unidades
Pasas de Uva: 3 cda.

Relleno

Pimienta turca: A gusto
Cilantro Picado: 1 cda.
Cebollas: 5 Unidades
Carne picada: 1 k
Sal y Pimienta: A gusto
Azucar: 3 cdas.
Arroz: 3/4 Taza
Menta picada: 1 cda.
Hojas de parra: 8 Unidades
Acelga: 8 Hojas
Canela En Polvo: 2 cdita.

Salsa

Jugo de Naranja: 1 Taza
Cebolla: 1 Unidad
Jugo de Limón: 1 Taza
Extracto De Tomate: 1 cda.
Azucar: 400 grs.
Tomillo: 2 Ramas
Tomate: 1 Unidad
Romero: 2 Ramas
Menta: 5 Hojas

Varios

Garbanzos cocidos: 1 Taza
Humus (pasta de garbanzos): A gusto

Preparación de la Receta

Salsa

- Pele y corte la *cebolla* en *brunoise*.
- Coloque el azúcar en una olla y lleve a fuego, una vez que comience a caramelizar añada el *jugo* de *limón* y *naranja* mientras mezcla con una cuchara de madera, deje que el azúcar se disuelva por completo y una vez que los jugos se redujeron agregue el extracto de *tomate* junto con el *tomate* previamente cortado en *brunoise*, mezcle y cocine unos segundos.

Relleno

- Pele y retire el interior de las cebollas para poder rellenarlas.
- Blanquee las hojas de acelga y las de parra.
- Coloque en un bowl la carne picada junto con el *arroz*, las 2 cucharadas de azúcar, sal, pimienta, canela en polvo, pimienta turca, *cilantro* y *menta* picada, integre los ingredientes con las manos como amasando.

Armado

- Extienda una hoja de acelga blanqueada y coloque en el extremo mas angosto una pequeña porción del relleno en forma cilíndrica, luego enrolle doblando las puntas.
- Proceda al igual que con la acelga con las hojas de parra.
- Con la ayuda de una cuchara o con las manos rellene las cebollas.
- Disponga sobre la salsa los envuelto de parra y acelga y las cebollas rellenas, agregue la *cebolla* en *brunoise* y cocine a fuego mínimo
- Perfume con las hojas de *menta*, *romero* y *tomillo*, tape y cocine durante 30 minutos aproximadamente.
- A mitad de cocción agregue las frutas secas, tape nuevamente y termine la cocción.

Presentación

- Sobre un plato forme un pequeño círculo con el humus y en el centro de este decore con garbanzos.
- Luego sirva un rollo de parra, acelga y una *cebolla*, acompañe con la salsa y las frutas secas.
- Decore con aceite de oliva y espolvoree con pimienta turca y hojas de *menta*.

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