

Mini Pastelas de Cordero



Ingredientes

Aceite de oliva virgen extra: c/n

Berenjena: 1 unidad

Pasta filo: c/n

Pimienta: c/n

Ras el hanout: 1 cda

Sal de escamas: c/n

Yogurt griego: 1 unidad

Azúcar Glas: c/n

Canela: 1 cda

Pierna de cordero picada: 1 unidad

Piñones: 1 Puñado

Sal: c/n

Yogurt: 1 unidad

Preparación de la Receta

- Picar la *berenjena* y *dorar* en una sartén con aceite.
- Añadir la *pierna de cordero* picada y *sazonar* con el ras el hanout.
- Dejar cocinar.
- Salpimentar y añadir los piñones y una cucharadita de canela.
- Dejar atemperar.
- Preparar unos pastelitos envolviendo este relleno en pasta filo, como formando pasteles con forma de "medusa".
- Colocar sobre una bandeja de horno y hornear a 200 °C hasta que se dore.
- Dejar atemperar y espolvorear con canela y azúcar glas.
- Servir y acompañar con un *yogur* aderezado con aceite y pimienta y sal en escamas.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/mini-pastelas-de-cordero>