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 cdta
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 ºC 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