Niños envueltos de cordero



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Niños envueltos

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Acelga: 12 Hojas

Puré de garbanzos y lentejas

Jugo de Limón: 1/2 Unidad
Ciboulette: A gusto
Lentejas: 1 Lata
Pimentón: A gusto
Sal y Pimienta: A gusto
Salsa Tabasco: A gusto
Garbanzos: 1 Lata
Aceite De Oliva: 100 cc

Relleno

Menta: A gusto
Salsa Tabasco: A gusto
Cebolla de verdeo: 1 Unidad
Aceite De Oliva: 50 cc
Cúrcuma: Una pizca
Jugo de Limón: 1/2 Unidad
Arroz: 100 grs.
Carne de Cordero: 300 g
Cebolla Morada: 1 Unidades

Salsa

Leche: 50 cc
Sal: A gusto
Yogurt Natural: 1 Pote
Ciboulette: A gusto
Paprika: A gusto

Preparación de la Receta

Relleno

- Cocine el *arroz* en abundante agua salada en ebullición hasta que esté tierno, escurra y reserve.
- Procese la carne de **cordero**
- Pique la *cebolla* de verdeo, la *cebolla* morada y la *menta*.
- En una sartén caliente con aceite de oliva saltee la carne con las cebollas.
- Condimente con sal, pimienta, salsa tabasco y *jugo* de *limón*.
- En un bowl combine el *arroz*, la *menta*, *cúrcuma* y la carne salteada sin el líquido de cocción.

Niños envueltos

- Descarte los tallos de las hojas de acelga.
- En una *cacerola* con abundante agua salada en ebullición blanquee las hojas de acelga durante unos segundos, corte la cocción en agua helada y luego escurra sobre un lienzo.
- Rellene las hojas de acelga con la preparación de *cordero* y enrolle.
- Coloque en una placa para horno previamente aceitada, rocíe con aceite y lleve al horno caliente hasta que tomen temperatura.

Puré de garbanzos y lentejas

- Procese los garbanzos y las lentejas con *jugo* de *limón*, aceite de oliva, salsa tabasco, sal, pimienta y *pimentón* hasta obtener un puré homogéneo
- Fuera de la procesadora agregue *ciboulette* picado.

Salsa

- En un bowl combine el yogurt, *páprika*, sal, *ciboulette* picado y leche.
- Sirva en salseros individuales

Presentación

- En el centro de un plato sirva los niños envueltos, a un lado un poco de puré de garbanzos y acompañe con la salsa.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/ninos-envueltos-de-cordero