

Quibbes

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Carne molida: 1/2 Kilo
Trigo Burgol: 1/2 Kilo

Hierva buena: c/n
Cebolla Morada: 2 Unidades

Relleno

Aceite: c
Hierba buena: c/n
Piñones tostado: c/n

Carne molida: 100 grs
Cebolla Morada: 1/2 Unidad
Sal: c/n

Suero costeño

Limones: 2 Unidades
Sal: c/n

Leche: 1 Litro

Preparación de la Receta

Salsa

- Calentar leche a 40° C agregar *jugo* de 1 *limón*, mezclar y colocar en un termo
- Dejar por una hora y colar a través de un lienzo dejando decantar el líquido y reservando la parte sólida bien escurrida.
- Licuar la parte sólida con *jugo* de ½ *limón*, sal y reservar.

Quibbes

- Pasar por el molino el trigo hidratado y reservar.
- Luego moler con el mismo molino la carne picada y la *cebolla* morada picada.

- Mezclar el trigo molido, la carne y la *cebolla* y volver a pasar todo junto por el molino agregando hierba buena en la molienda.
- Mezclar bien toda la preparación, se debe obtener una masa lisa
- Reservar.

Relleno

- En una sartén con aceite sofreír *cebolla* picada, carne picada con sal y cocinar sin dejar de revolver.
- Agregar hierba buena picada, piñones tostados, terminar de cocinar la carne y reservar.

Armado

- Con las manos húmedas armar bolitas de 40 gramos aproximadamente, hacer un hueco en el centro y darle forma ovalada pero manteniendo el hueco para colocar el relleno
- Colocar una porción de relleno y cerrar la punta manteniendo la forma ovalada.
- Freír en abundante aceite caliente dándole vuelta para que se dore de manera pareja y se cocine el relleno.
- Servir acompañado del suero costeño reservado.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/quibbes>