Sándwich de árabe, albóndigas de cordero y romero con pickles de cebolla morada y yogurt con uvas verdes

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Sal: A gusto
Huevo: 1 Unidad
Romero picado: 1 cdas.
Semillas de hinojo: 1 cda.
Aceite De Oliva: 3 cdas.
Pan arabe: 4 Unidades
Carne de cordero molida: 500 g

Pickles de cebolla morada

Vinagre de manzana: 1 L
Azucar: 1 k
Cebolla Morada: 3 Unidades

Salsa de yogurt con uvas verdes

Uvas verdes: 1 Taza
Menta picada: 1 cda.
Yogur natural: 2 Tazas

Preparación de la Receta

- En un bowl coloque la carne molida, el **romero** picado, semillas de *hinojo*, el *huevo* y sal, una los ingredientes y luego forme las albóndigas del tamaño de un bocado.

Pickles de cebolla morada

- Pele y corte las cebollas en pluma, sazónelas con sal y deje reposar durante 8 horas
- Transcurridas las horas de reposo coloque las cebollas en el frasco donde las va a presentar.
- En una *cacerola* caliente vierta el *vinagre* y agregue el azúcar, una vez que rompa hervor vierta sobre las cebollas, deje reposar bien tapado durante 1 mes antes de consumir.

Salsa de yogurt con uvas verdes

- Pele las uvas y córtelas en cuartos.
- En un recipiente coloque el yogurt, las uvas y la *menta* picada, mezcle.

Armado

- En una sartén caliente con aceite de oliva cocine las albóndigas hasta que estén doradas.
- Corte los panes por la mitad y ábralos al medio como si fueran un sobre, luego úntelos con abundante salsa de *yogur* con uvas verdes, rellene con los **pickles** de **cebolla** y las albóndigas.

Presentación

- Presente los sándwiches en una fuente.

Tips

- Cordero

- Es rico en vitamina B2, B12, fósforo, sodio y zinc.

- Uvas

- existen unas 5000 variedades pero solo 40 se emplean en la industria del vino y unas 20 para el consumo como uva de mesa.
- Hay racimos de 6 a 300 uvas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/sandwich-de-arabe-albondigas-de-cordero-y-romero-con-pickles-de-cebolla-morada-y-yogurt-con-uvas-verdes