

# Vospov

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Perejil picado:** 4 cdas.

**Cebollas:** 4 Unidades

**Carne magra:** 1 k

**Aceite De Oliva:** Cantidad necesaria

**Trigo Burgol:** 1 Taza

**Sal:** A gusto

**Ajo picado:** 2 Dientes

**Peperoncino:**

**Morrón Rojo:** 1 Unidad

## Ensalada

**Morrón amarillo:** 1 Unidad

**Aceite De Oliva:** Cantidad necesaria

**Morrón Verde:** 1 Unidad

**Morrón Rojo:** 1 Unidad

**Tomates:** 2 Unidades

**Perejil picado:** 1 cda.

## Preparación de la Receta

- Corte la carne junto con el *morrón* en trozos luego procese.
- Pele y corte las cebollas en *brunoise*.
- Pele y pique los dientes de *ajo*.
- Extienda en una fuente la carne procesada, encima coloque la *cebolla* picada, espolvoree con *perejil* picado, el *ajo*, trigo burgol y  $\frac{1}{2}$  taza de agua, luego una con las manos y deje reposar durante 10 minutos aproximadamente.

## Ensalada

- Mezcle todos los ingredientes en un recipiente.

## **Armado**

- Con las manos húmedas tome pequeñas porciones de carne y de forma ovalada.

## **Presentación**

- Presente en una fuente y acompañe con la ensalada y nueces picadas.

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