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 ½ 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