RECETA

Kebabs de Cordero

Brochetas de cordero molido con cebolla, perejil y especias, asadas a la parrilla y servidas con salsa de yogur.



4 personas | 40 minutos | Fácil dificultad

INGREDIENTES

Cordero molido Ver en Cortes premium →	1¼ lb
Cebolla	1 pequeña, rallada y escurrida
Perejil fresco	¼ de taza, picado fino
Ajo	2 dientes, picados finos
Comino molido	1 cucharadita
Cilantro molido	1 cucharadita
Pimentón dulce	½ cucharadita
Sal	1 cucharadita
Pimienta negra molida	½ cucharadita
Aceite vegetal	1 cucharada

PREPARACIÓN

1 Prepara la mezcla.

Ralla la cebolla y exprímela con las manos para quitarle el jugo; si queda muy húmeda, los kebabs se desarman. Mezcla en un bol el cordero, la cebolla, el perejil, el ajo, el comino, el cilantro, el pimentón, la sal y la pimienta. Amasa con las manos 2 minutos, hasta que la mezcla se sienta pegajosa: eso es lo que la mantiene unida sin huevo ni pan.

2 Forma los kebabs.

Divide la mezcla en 8 porciones. Con las manos húmedas, forma cada una alrededor de un palillo como un cilindro de 12 cm, apretando bien. Colócalas en una bandeja y refrigéralas 20 minutos para que tomen firmeza antes de ir al fuego.

3 Asa los kebabs.

Calienta la parrilla o una plancha a fuego medio-alto y úntala con el aceite. Coloca los kebabs y no los muevas los primeros 3 minutos, para que formen costra y no se peguen. Gíralos cada 2–3 minutos hasta completar 10–12 minutos. Como es carne molida, deben llegar a 71 °C en el centro.

4 Sirve.

Sirve los kebabs calientes con la salsa de yogur, pan pita tostado, tomate y cebolla en rodajas. También se pueden hacer en sartén sin palillo, como pequeñas hamburguesas alargadas.

Salsa de yogur

1 taza de yogur natural · ½ pepino rallado y escurrido · 1 diente de ajo picado fino · 1 cucharada de jugo de limón · 1 cucharada de menta o perejil picado · ¼ de cucharadita de sal

Mezcla todos los ingredientes en un bol y refrigera 15 minutos antes de servir. Exprime bien el pepino antes de agregarlo para que la salsa no quede aguada.