

# Hashweh

El hashweh es un plato clásico levantino de carne picada de cordero y arroz, que suele utilizarse como relleno de aves o carne.

Prep.  
20 min

Cocinar  
30 min

Total  
50 min



Enregistrar

Plato: Condimento, Plato principal

Cocina: Levantino, Libanés, Mediooriental, sin gluten

Raciones: 4 personas Autor: Renards Gourmets

## Ingredientes

- 600 g de carne de cordero , finamente picada
- 400 g de arroz blanco
- 6 cucharadas de piñones o almendras blanqueadas
- ½ cucharadita de canela molida
- ½ cucharadita de nuez moscada , recién rallada
- 1 l de caldo de carne o de ave
- 50 g de mantequilla
- Sal
- ½ cucharadita de pimienta blanca
- ½ cucharadita de chile seco molido
- 3 cucharadas de perejil de hoja plana picado

## Instrucciones

1. Tostar los piñones o las almendras y reservar.
2. Calentar la mantequilla en una olla a fuego medio y dorar la carne, removiendo constantemente.
3. Añadir el arroz, la sal y las especias y mezclar bien.
4. Cocinar durante 2 minutos.
5. Añadir el caldo caliente, remover y llevar a ebullición.
6. En cuanto empiece a hervir de nuevo, tapar y cocer a fuego lento durante 25 minutos.
7. Añadir los piñones o las almendras y mezclar bien.
8. Espolvorear con perejil.
9. Servir inmediatamente con pan de pita.