

Kibbeh

El kibbeh es una receta popular de la cocina levantina. Se trata de una albondiga en forma de torpedo que se prepara con carne molida de cordero o ternera, envuelta en bulgur o arroz, y luego, se fríe.

Prep.
50 min

Cocinar
1 h

Total
1 h 50 min



Enregistrar

Plato: Entrante Cocina: Irakí, Libanés, Sirio Raciones: 6 personas

Autor: Vera Abitbol

Ingredientes

Para la corteza

- 250 g de bulgur fino (o burghul)
- 50 g de sémola fina
- 100 g de carne de cordero , picada
- 1 clara de huevo , batida
- 1 cucharadita de comino en polvo
- ½ cucharadita de sal
- Pimienta

Para el relleno

- 250 g de carne de cordero , picada dos veces
- 2 cebollas
- 1 manojo de perejil
- ¼ cucharadita de cardamomo molido
- ½ cucharadita de comino molido
- ¼ cucharadita de canela molida (opcional)
- 30 g de piñones
- 3 cucharadas de aceite
- Sal
- Chile en polvo

Utensilios

- Licuadora manual

Instrucciones

Relleno

1. Pique las cebollas y saltéelas a fuego lento en el aceite.
2. Agregue la carne y cocínela a fuego alto durante 3 minutos y a fuego medio durante 15 minutos, sin tapar, revolviendo regularmente.
3. Añada las especias, mezcle bien, retire del fuego y deje enfriar.
4. Ase los piñones

5. Pique el perejil. Añada los dos al relleno.

Corteza

1. En un tazón, agregue el bulgur y la sémola fina.
2. Vierta 200 ml de agua hirviendo, revuelva rápido y deje reposar 10 minutos.
3. Con las manos mojadas, agregue 100 g de carne, sal, pimienta, especias y clara de huevo.
4. Mezcle todo con la licuadora manual para obtener una masa fina y maleable.

Para dar forma

1. Para este paso, es imperativo tener todo a mano: la masa, el relleno y un recipiente grande de agua para mojarse constantemente las manos. Primero, forme pequeñas bolas del tamaño y forma de un huevo.
2. Usando su pulgar, cave y aplane la masa para obtener la forma de cono. Coloque la carne adentro.
3. Cierre el kibbeh y hágalo rodar entre sus manos para formar un palo con los extremos ligeramente puntiagudos (en forma de torpedo).
4. Finalmente, fría los kibbehs hasta que queden dorados.