

# Kofta Kebab

El kofta kebab es una brocheta de carne picada picante a la parrilla muy popular en las cocinas de Oriente Medio, Levante y Mediterráneo.

Prep.	Cocinar	Tiempo de reposo	Total
45 min	5 min	8 h	50 min



Enregistrar

Plato: Plato principal

Cocina: Libanés, Libre de lácteos, Mediooriental, sin gluten

Raciones: 6 personas Autor: Renards Gourmets

## Ingredientes

- 1 kg de carne de vacuno magra , picada (carrillada, escalope, solomillo, lomo)
- 500 g de carne de cordero picada , lomo y/o silla, sin grasa
- 1 cebolla amarilla rallada
- 5 dientes de ajo , finamente picados
- 4 cucharadas de perejil finamente picado
- 1 cucharada de zumaque
- 1 cucharadita de canela
- ½ cucharadita de jengibre molido
- 1 cucharada de comino
- ½ cucharadita de nuez moscada , recién rallada
- 1 cucharadita de pimentón
- 2 cucharaditas de menta finamente picada , opcional
- 1 cucharada de sal
- ½ cucharadita de pimienta molida
- 1 cucharadita de chile molido

## Para la guarnición

- Perejil , finamente picado

## Equipo

- pinchos , preferiblemente planos, de madera, acero inoxidable o aluminio

## Instrucciones

1. Poner todos los ingredientes en un bol grande y amasar bien durante 10 minutos.
2. Tapar el bol con film transparente y meterlo en la nevera durante 6 horas, amasando la mezcla cada hora durante 3 minutos.
3. Dividir la carne en 12 porciones iguales y enrollarlas.
4. A continuación, formar 12 troncos uniformes.
5. Ensartar cada kebab y darle forma apretada y uniforme alrededor de la brocheta con la mano, tirando de la carne a lo largo desde la punta de la brocheta hasta el mango.
6. Dejar unos 15 cm de pincho libre para su manipulación.

7. Cubrir las brochetas con film transparente y refrigerarlas durante 2 horas antes de asarlas.
8. Asar las koftas en la barbacoa, en el horno o en una plancha, previamente calentada, por todos los lados, durante unos 5 minutos o hasta alcanzar el grado de cocción deseado.
9. Espolvorear con perejil y servir inmediatamente, acompañado de pan de pita, pan arayes, salsa tahini, hummus, ensalada de verduras crudas y/o baba ganoush.

### **Notas**

- Es posible preparar esta receta con zaatar. Para ello, añadir una cucharadita de zaatar por cada libra de carne y eliminar todas las especias de la receta, excepto la sal, el chile y la pimienta. - Esta receta puede prepararse con una mezcla de ternera y cordero, pero también con sólo ternera o sólo cordero, o incluso con pollo.