

Kibbeh Nayyeh

El kibbeh nayyeh es un mezze levantino. Se elabora con carne cruda de cabra o cordero picada y mezclada con bulgur fino y especias y hierbas.

Prep.
20 min

Total
20 min



Enregistrar

Plato: Entrante Cocina: Mediooriental, Sirio Raciones: 8 personas

Autor: Nita Ragoonanan

Ingredientes

- 500 g de pierna magra de cabra o cordero sin grasa, congelada 2 semanas antes
- 125 g de bulgur fino
- 1 cebolleta
- 1/3 pimiento morrón verde
- 15 hojas de menta fresca
- 10 hojas de mejorana fresca mardakoush
- 1/2 cucharadita de 7 spices mezcla de especias libanesas
- 1/2 cucharadita de pimienta de cayena
- 1 cucharadita de sal
- 1/4 cucharadita de canela molida
- 120 ml de aceite de oliva virgen extra

Para la guarnición

- 2 cucharadas de pimientos picados en rodajas p. ej. jalapeño
- 2 tallos de cebollino cortados en 4 secciones
- 2 cucharadas de piñones tostados
- 4 hojas de menta

Utensilios

- Picadora
- Procesador de alimentos

Instrucciones

1. Mantenga la carne congelada durante al menos 2 semanas antes de usarla (para envejecerla y ayudar a eliminar cualquier contaminación en la carne cruda).
2. Coloque la carne congelada en el refrigerador durante 1 hora y media para descongelarla hasta la mitad.
3. Cuando la carne esté medio descongelada, colóquela en una picadora con 5 cubitos grandes de hielo y canela molida.
4. Píquela muy fina. Escorra y reserve en el refrigerador.
5. Coloque el bulgur en un tazón pequeño y enjuague con agua fría. Luego, drénela y exprímala muy fuerte para eliminar la mayor cantidad de agua posible. Reserve.

6. Pique finamente el pimiento verde, la menta, la mejorana, la cebolleta, la sal, la pimienta de cayena y la mezcla de 7 especias en un procesador de alimentos y mezcle bien. Reserve.
7. Coloque la carne picada en una ensaladera grande y agregue el bulgur húmedo y la mezcla de pimienta y especias mezcladas, y mezcle bien con las manos durante 3 minutos.
8. Forme una gran empanada con toda la carne y aplánela dándole la forma del plato de servir de aproximadamente 7 cm de grosor.
9. Usando un cuchillo o los dedos, dibuje patrones decorativos en la parte superior de la carne.
10. Rocíe toda la superficie de la carne con aceite de oliva.
11. Espolvoree con rodajas de pimiento picante, cebollín, piñones y algunas hojas de menta.
12. Sirva inmediatamente con pan de pita.