Kofta (Argelia) con salsa de curry

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Elenahmartin



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Exótica
Coste: Económico

El truco de esta receta:
hacer que la carne no te quede muy hecha porque si no cambia totalmente.

Descripción:

otra receta muy internacional y deliciosa.

Ingredientes para 4 personas :

- 500gr de carne picada
- 1 cebolla
- 1 limon (su zumo)
- perejil
- sal, pimienta
- 1 cucharadita de nuez moscada
- 1 cucharadita de canela
- 100ml de nata
- 1/4 cebolla picada
- 3 cucharadas de curry

Preparación:

Paso 1

Mezclar los ingredientes (menos los 3 últimos que son para la salsa) y amasar muy bien. Moldear en forma de deditos en pinchos Colocar en la bandeja con el papel para horno y meter a 120º y andar pendientes de la carne, pinchar de vez en cuando ya que según el grosor y la longitud de las pinchos tardarán más o menos en hacerse y tienen que quedar jugosos Servir caliente, y acompañar con una salsa de curry: Para la salsa se fríe un poco la cebolla se añade la nata cuando ya esté blandita y se incorporan las cucharadas de curry. Se deja cocer durante 2-3 minutos.