

# Kofta (Argelia) con salsa de curry



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Elenahmartin **Recetizador:** Rosa Maria Munu



## Descripción:

otra receta muy internacional y deliciosa.

**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.

## 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 120° 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.