# Kofta de pollo con salsa de yogur

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

**Creador:** Flor Roja **Recetizador:** tania Segura

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

## Descripción:

## Ingredientes para 4 personas :

- ?Medio kg de carne picada de pollo y pavo
- ?Una cebolla mediana
- ?Dos dientes de ajo
- ?Un yogur natural.
- ?Mezcla de especias: pimienta, comino, curcuma y cilantro en grano
- ?Perejil. ?Dos cucharadas de zumo de limón
- ?Sal.
- ?Para la salsa: un yogur natural, dos cucharadas de mostaza dulce, una pizca de sal y pimienta. Opcional: varios pepinil

## Preparación:

### Paso 1

1.Mezclar la cebolla y los ajos muy picados con la carne, el yogur y el resto de los ingredientes, pasando las especias por una picadora o mortero. 2.Dejar macerar durante un par de horas. 3.Dar forma de pequeñas hamburguesas y hacer a la plancha con una gota de aceite hasta que estén doradas. 4.Para la salsa solo hay que mezclar en un cuenco todos los ingredientes. 5.Se aconseja acompañar de una ensalada verde y pan de pita.