

**Creador:** Irene Delafú **Recetizador:** Carlos Santana



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Segundo plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Exótica

**Coste:** Económico

**Descripción:**

## Ingredientes para 4 personas :

- Para los kebab:
- 500 g de carne picada de cordero
- 1 cebolleta
- 1 ramita de perejil
- 1 ramita de tomillo
- 1 cucharada de cominos
- 1 rama de tomillo
- Sal y pimienta
- 4 cucharadas de aceite de oliva
- Para la salsa:
- 300 g de yogur natural
- 2 cucharaditas de curry
- 1 cucharada de cebollino picado
- Sal y pimienta

## **Preparación:**

### **Paso 1**

*Limpiar la cebolleta y picarla finamente. Picar también las hierbas aromáticas. En un recipiente amplio mezclar la carne, la cebolla, las hierbas y los cominos. Salpimentar. Dejar macerando 30 minutos en el frigorífico. Precalentar el horno 180°. Coger porciones de la preparación de carne y adherir a los palillos presionando con las manos. Disponer en una bandeja refractaria y rociar con aceite de oliva. Hornear de 10 a 12 minutos o hasta que la carne este en su punto. Para elaborar la salsa mezclar en un recipiente el yogur, el curry y el cebollino picado. Salpimentar.*