Kibbi (IRAK)

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

Creador: Babanzo



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Tapa
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Económico

El truco de esta receta:
La mezcla de patatas tiene que estar muy fría antes de hacer los kibbis.

Descripción:

Este plato irakí se encuentra en otros lugares del medio-este, incluso en la India (llamándose Aloo Chaps). Som muy parecidas a las bombas mexicanas, típicas de la cocina Tex-Mex.

Ingredientes para 4 personas :

- Masa:
- 5 patatas cocidas y frías
- 1 cucharada de cúrcuma
- 200 gr. de pan rallado
- Sal
- Relleno:
- 175 gr. de ternera picada
- 1/2 cebolla muy picada
- 1 cucharadita de pimienta molida
- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharada de perejil picado
- 1 cucharada de verde de cebolleta picada

Preparación:

Paso 1

Dorar la cebolla en 3 cucharadas de aceite por un par de minutos a fuego medio-bajo.

Paso 2

Añadir la carne y sofreir juntos.

Paso 3
Salpimentar y añadir el perejil y el verde de cebolleta. Sofreir un poco. Reservar.

Paso 4
Poner las patatas, la cúrcuma y el pan rallado en un bol y amasar todo con las manos. Meter en el frigorífico y dejar enfriar bien.

Paso 5
Hacer bolas pequeñas con la masa, hacerle un agujero y echar un poco de relleno.

Paso 6
Tapar el agujero y darle forma.

Paso 7
Freir los kibbis 2 minutos por cada lado y sacar a papel absorvente.

Paso 8
Se pueden congelar una vez fritos. Despues para calentarlos usar el horno.