

# Cocina Aventura

## INGREDIENTES

- ❖ Mezcla para Kofta Kebab (consumo 85 gr por 1 kilo producto)
- ❖ Hierbas para ensalade 1001 Noches (sazonar al gusto)
- ❖ Pan pita
- ❖ Aceite de oliva



### INGREDIENTES FRESCOS;

- ❖ 800 gr carne picada vaca/cordero
- ❖ 100 gr pimiento rojo
- ❖ 1 pimiento rojo entero
- ❖ 100 g cebolla
- ❖ Lechuga
- ❖ 2 Tomates
- ❖ 1 Pepino
- ❖ Limón
- ❖ Azúcar

### PREPARACIÓN; Kofta Kebab

Picar 100 gr. de pimiento rojo y la cebolla muy fina. Mezclar la carne con el pimiento y la cebolla. Añadir 85 gr. de la Mezcla para Kofta Kebab. Amasar hasta convertir en una pasta homogénea.

Confeccionar albóndigas grandes, aplastar y darles forma rodeada a los pinchos. Colocar los pinchos sobre la barbacoa y vigilar la cocción o freír las salchichas a la plancha en aceite de oliva hasta que la carne esté cocida.

### PREPARACIÓN; Hierbas para Ensaladas “1001 noches”

Asar el pimiento entero al fuego hasta que estén dorados, enjuagar con agua y quitar toda la piel negra. Cortar el pimiento y el pepino en cubos pequeños.

Cortar los tomates en rodajas. Mezclar la lechuga con el pimiento, tomate y pepino.

Condimentar con jugo de limón recién exprimido y azúcar. Si desea agregar aceite a la ensalada, hacerlo justo antes de servir.

Espolvorear la ensalada al gusto con Hierbas para Ensaladas “1001 noches”.

Servir con pan pita. Sugerencia: servir con salsa de ajo o con harisa si te gusta un poco picante.