



Kofka con Crema de Yogur



Dificultad:



Ingredientes:

400 gr de ternera picada
1/2 cebolla roja
1 diente de ajo
Jengibre
Comino
Cilantro fresco
Pimienta
Sal
Aceite de oliva

Salsa: 1 yogur natural no azucarado
Cilantro fresco
Sal
Pimienta

PASO 1

Picamos la cebolla y el ajo lo más pequeño que podamos. Mezclamos en un bol la carne picada con la cebolla y el ajo, un cucharadita de jengibre, una cucharadita de comino, media cucharadita de pimienta, sal y un poco de aceite. Picamos el cilantro lo más pequeño posible y lo añadimos a la mezcla. Una vez está todo bien mezclado lo tapamos con film transparente de forma que quede en contacto con la mezcla y lo dejamos macerar en la nevera. Las cantidades de especias pueden variar al gusto. El tiempo de macerado mínimo es de unos 20 minutos pero, si se dispone de tiempo suficiente, lo ideal serían 12 horas.



PASO 2

Preparación de la salsa de yogur:

Mientras macera la carne en la nevera podemos preparar la salsa de yogur. Es mejor servirla fría, así que estará bien disponer de un rato desde que se prepara la salsa hasta que se sirve. Para prepararla picamos el cilantro en trozos muy pequeños y lo mezclamos con el yogur, un poco de sal y de pimienta. Podemos especiarlo tanto como queramos e ir probando la mezcla hasta que nos parezca adecuada. Una vez obtengamos el punto deseado la dejamos enfriar en la nevera.



PASO 3

El siguiente paso es preparar los pinchos de carne. Cogemos un poco de carne en la mano y vamos envolviendo el extremo de un palo de pincho con la carne a base de suaves movimientos abriendo y cerrando la mano hasta que se distribuya homogéneamente alrededor el pincho y quede compacta. Repetimos esta operación hasta que terminemos toda la carne.



PASO 4

Para terminar sólo nos queda meter los pinchos de carne en el horno a 200 grados, preferiblemente precalentado, durante unos 20 minutos y servirlos calientes junto con la salsa.