

KEBABS

Ingredientes:

- ~ 600gr. de carne picada de ternera, cordero, mixta, etc.
- ~ 2 dientes de ajo.
- ~ 3 cucharadas de Ras El Hanout.
- ~ 2 huevos
- ~ 1 cucharada de perejil y hierbabuena picada.
- ~ Sal y aceite virgen.
- ~ 8 palillos chinos o brochetas de madera gruesas.



Preparación:

- Echamos la carne picada en un bol, salamos y añadimos los huevos batidos, el Ras el Hanout, las hierbas y los ajos picados.
- Mojamos en agua las brochetas para que no se quemen al cocinar el Kebab.
- Dividimos la mezcla de carne en ocho porciones y prensamos cada porción con las manos alrededor de la brocheta.
- Sobre una plancha con aceite vamos dorando los Kebabs girándolos para que se hagan bien.
- Servimos con ensalada, salsa Hummus y pan de pita.

DIP DE HUMMUS

Ingredientes:

- ~ 400gr. garbanzos cocidos y escurridos (reservar parte del agua de los garbanzos).
- ~ 150gr. de Tahini (pasta de semillas de sésamo).
- ~ 2 dientes de ajo.
- ~ 2 cucharaditas de cominos molidos.
- ~ 3 cucharadas de zumo de limón.
- ~ 4 cucharadas de aceite de oliva.
- ~ Una pizca de pimienta blanca molida.
- ~ 1 cucharada de pimentón picante o dulce.
- ~ Sal.
- ~ 1 bolsa de pan de pita.
- ~ Perejil picado (opcional).

Preparación:

- Trituramos los garbanzos con los dientes de ajo, los cominos, el zumo de limón, la sal, la pimienta, el aceite de oliva y el Tahini. Podemos añadir más o menos de Tahini según gustos. Si queda muy espeso añadimos parte del agua de los garbanzos, hasta conseguir la textura deseada.
- Servimos en cuencos individuales.
- Espolvoreamos la mezcla de los cuencos con pimentón picante y perejil picado. Reservamos.
- Partimos el pan de pita en trozos cuadrados o en triángulos y tostamos ligeramente en el grill del horno.
- Servimos el Hummus con el pan de pita recién tostado.

MANJAR HELADO CON TOPPING DE PIÑONES Y CAMELOS

Ingredientes:

- ~ 400ml. de nata para montar.
- ~ 500gr. de dulce de leche.
- ~ Piñones tostados.
- ~ Caramelos toffee picados.

Preparación:

- Montamos la nata y añadimos el dulce de leche mezclando hasta que adquiera un color homogéneo.
- Vertemos en un molde y metemos en el congelador al menos cuatro horas.
- Servimos el helado con los piñones tostados y los caramelos por encima en copas, barquillos, etc.

