

Kebab de cordero

Publicada por:

[imprimir](#)

- 30 '
- 15 '
- 4
- 
- 



Comentario nutricional

La carne de cordero se clasifica en blanca o roja según la edad del animal: los ejemplares adultos tienen una carne más roja, mientras que los jóvenes (lechal o ternasco) tienen una carne más bien rosácea.

Modo express

1. Pele y pique la cebolla.
2. Pique la carne y mézclela en un bol con todos los ingredientes. Amase mezclando muy bien.
3. Introduzca la masa en la cubeta y programe el menú Horno 15 minutos a 162°.
4. Normalmente, el kebab se sirve en pan de pita con lechuga, cebolla y tomate. Si lo prefiere, puede cortar el pan de pita y los otros ingredientes en trocitos pequeños y servirlos en una bandeja, a modo de aperitivo. También puede

añadir por encima un poco de salsa picante o hacer un emparedado con pan de molde.