

DAOUD PASHA

Ingredientes (para 4 comensales):

- 625 g de carne de cordero bien picada
- 60 g de piñones
- 60 g de puré de tomate
- 2 cebollas
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 2 cucharadas de perejil o cilantro fresco, picado, para servir
- 1/2 cucharadita de pimienta negra molina
- 1/4 cucharadita de canela molida
- 1/4 cucharadita de cilantro molido
- 1/4 cucharadita de comino molido
- el zumo de un limón
- sal al gusto

PREPARACIÓN:

- Mezclar los piñones y las especias con la carne de cordero. Una vez esté todo bien procesado, formar bolas del tamaño de una nuez.
- A continuación, pelar las cebollas, cortarlas por la mitad y, seguidamente, en rodajas muy finas. Coger una sartén grande y profundo, y calentar en ella el aceite de oliva poco a poco. Añadir la cebolla y freír a fuego suave por espacio de 20 minutos, removiendo de vez en cuando. La cebolla debe quedar blanda, sin llegar a dorarse.
- Incorporar las albóndigas a la sartén y freírlas suavemente, sacudiendo de tanto en tanto la sartén. Transcurridos 5 minutos, las albóndigas adquirirán un tono dorado.
- Batir el puré de tomate y el zumo de limón, y añadir agua hasta obtener 500 ml. Agregar esta mezcla a la sartén, echar la sal y dejarlo todo en el fuego durante 20 minutos, volteando las albóndigas a los 10 minutos.
- Controlar la sal y la pimienta de la salsa, espolvorear con perejil y servir caliente.