

KEBAB DE POLLO O DE CARNE

Ingredientes:

- Medio kilo de pechuga de pollo picada
- 100 gramos de grasa de cordero bien picada
- Perejil
- 1 cebolla
- 2 cucharas de salsa Harisha dulce
- Pimienta blanca y negra
- Sal

Elaboración:

Se mezclan los dos tipos de carne bien picadas con el perejil y la cebolla cortadas muy finas y se salpimenta junto con la harisha, que ha de ser necesariamente la dulce, no la picante. Con la amalgama se hacen brochetas y se ensartan en un pincho para hacerlas a la parrilla. La grasa del cordero es fundamental para darle suavidad y sabor al pollo, que siempre es más seco.