

## KEFTA DE CORDERO, TZATZIKI, ENSALADA DE PEREJIL

### PARA EL KEFTA

1kg carne de pierna recental picada  
1ud cebolla  
20gr perejil  
20gr menta  
10gr cilantro  
5gr comino  
2gr pimienta

Picar la cebolla en brunoise y pochar en aceite a fuego suave. Reservar.

Pasar la carne por una picadora.

Picar las hierbas frescas y pasar por mortero las secas.

Mezclar todos los ingredientes, poner a punto de sal y dejar en nevera 24 horas.

Formar bolas del peso deseado y cocinar a la parrilla.

### PARA EL TZATZIKI

200gr yogur  
20gr pepino rallado  
20gr sésamo pasta  
20gr aceite oliva

Mezclar todos los ingredientes y dejar macerar en nevera.

### PARA LA ENSALADA

50gr tomate concasse  
10gr cebolla roja  
10gr perejil  
10gr albahaca  
10gr cilantro

Mezclar los ingredientes y reservar.

### PARA EL EMPLATADO

Terminar de cocinar el cordero, calentar el pan Rghaif al horno.

Montar el plato con las láminas de pan, el cordero embrochetado y acompañar de la ensalada y el tzatziki.