

## Kaftes: Hamburguesas turcas. [Cena de Navidad Worldwide

Turquía es un país con una posición geográfica especial que le aporta influencias diversas, tanto de Oriente Medio como de la zona de los Balcanes. En su gastronomía encontramos la utilización de muy variados alimentos para elaborar sus deliciosas recetas que tanto nos gustan. El uso de la carne suele ser muy equilibrado, ya que lo suelen combinar con arroz y con gran variedad de especias. Que como sabemos se comercializan allí en la multitud de mercados callejeros, y que hacen las delicias de los numerosos turistas que visitan ese país cada año. Las **Kaftes** son unas maravillosas hamburguesitas elaboradas con carne de cordero que os podemos asegurar no os van a defraudar, pues su sabor y jugosidad son excepcionales. Un plato que desde luego vamos a incluir en nuestro menú navideño. ¡Qué las disfrutéis!

### Ingredientes

1 pierna de cordero deshuesada picada, de unos 1250 g aproximadamente  
1 cucharadita de canela  
2 huevos  
1 cucharadita de sal  
1 cucharadita de pimienta de Jamaica  
2 cucharadas de harina  
8 cucharadas de Aceite de Oliva Virgen  
50 g de nueces gorditas picadas

### Ingredientes para la salsa

2 latas de 1 kg de tomate natural entero que luego pasaremos por la batidora  
El zumo de 1 limón  
1 cucharada de azúcar moreno  
1 cucharadita de sal

### Preparación de las Kaftes

En un bol mezclamos la carne picada con la canela, la sal, la pimienta y las nueces. Después lo amasamos todo muy bien y formamos las hamburguesitas. A continuación las pasamos primero por la harina y luego por el huevo batido. Ponemos el aceite en una sartén y freímos las hamburguesas como si fueran a la plancha, de forma que queden selladas. Reservamos.

### Preparación de la salsa

Una vez que hayamos batido el tomate en la batidora le añadimos el limón, el azúcar y la sal. Lo hervimos en una cazuela durante unos 15 minutos, hasta que se vea una salsa espesita, en ese punto le agregamos las kaftes y las hervimos durante 20 minutos más a fuego medio.

En el momento de servir acompañaremos nuestras hamburguesitas con arroz que pondremos de fondo en el plato. Todo ello lo rociaremos con nuestra deliciosa y nutritiva salsa de tomate natural.

Esta receta de Turquía es excepcional, te recomendamos mucho nuestros Muslos de pollo con arroz aromatizado de Pakistán.