

Nada que ver con los pasteles que montaba Maritrini
Pastelillos de cordero con piñones

- 200 gr. de carne picada de cordero, preferiblemente pobre en grasa
- Una cebolla cruda - 50 gr. de piñones - Un huevo - Medio vasito de leche de soja
- Una cucharada de harina- Una cucharada de perejil fresco
- Media cucharadita de tomillo fresco - Una pizca de cilantro fresco



1

Se pone la carne en un bol y se añaden el huevo, la leche, la harina y las hierbas frescas removiendo todo muy bien para que se mezcle la masa.



2

Mientras la masa reposa se sofríe la cebolla muy picada hasta que se vuelve transparente y se añade a la masa junto con los piñones.



3

Se preparan pastelillos alargados, se enharinan y se frien en abundante aceite y se comen calentitos con una guarnición, por ejemplo, de arroz.

Curiosidad

Aunque su recolección es lenta, los reconstituyentes piñones tienen una vida muy corta porque se ponen rancios muy rápido.

Valores Nutricionales

Cinc
Cobre
Hierro



Sugerencias

- Es conveniente que la carne de cordero sea magra, lo mejor es picar una pierna.
- El plato se puede acompañar también de un puré de patata con ciruelas pasas.