

# “Koftas” de Boquerón

Los koftas son como una especie de albóndigas típicas de la cocina turca, los más conocidos son los de cordero, pero también se pueden hacer vegetarianos o de pescado, como en éste caso. Si se quiere se puede poner la masa alrededor de una brocheta (apretando bien), y asarlos en la barbacoa. He elegido boquerón, porque es un pescado que en verano está en plena temporada y a muy buen precio (debe ser pescado fresco para hacer los koftas y no se deshagan durante su cocción).

## INGREDIENTES:

- 400g Boquerones
- 4- 5 Cucharadas soperas perejil fresco picado
- 1 Diente de ajo
- 1 Cucharadita eneldo seco o menta
- 1 Cucharada cebolla en polvo
- Una pizca de sal
- ¼ Cucharadita pimienta molida

2  
Raciones



## ELABORACIÓN:

1. Limpiar los boquerones, retirando cabeza, tripas y espina.
2. Pelar el ajo, retirar el germen y picarlo un poco.
3. En el accesorio picador de la batidora poner los boquerones, perejil fresco, el ajo picado, eneldo, cebolla en polvo (o ajo en polvo), pimienta y un poco de sal. Pulsar 6-10 veces hasta conseguir una pasta parecida a la carne picada.
4. Calentar una sartén antiadherente al fuego, ligeramente engrasada e ir colocando cucharadas de la mezcla aplastándolas un poco, les daremos la vuelta cuando veamos un poco más de la mitad del kofta blanquecino.