

# RECETA



## KOFTA TURCA CON TORTITAS DE PAPA RALLADA AVIKO, VERDURAS ASADAS, QUESO FETA Y CACIK

### INGREDIENTES

1 zapallo italiano  
1 berenjena  
4 tomates  
100 g queso feta  
1 cebolla morada

#### Kofta:

300 g carne picada de ternera  
1 diente de ajo prensado  
1 cucharadita comino  
en polvo  
1 cucharadita orégano  
1 cucharadita pimentón en  
polvo  
1 cucharada perejil picado  
1 yema de huevo  
sal y pimienta

#### Cacik:

1 pepino  
1 diente de ajo prensado  
500 ml yogurt turco  
1 cucharadita aceite de oliva  
1 cucharadita eneldo picado  
1 cucharadita menta picada  
1 cucharada ají en polvo

## PREPARACIÓN

1. Precalentar el horno a 220 °C.
2. Colocar las tortitas de papa rallada Aviko en una bandeja de horno y hornearlas durante unos 15-20 minutos hasta que estén doradas.

### Para el cacik:

1. Pelar el pepino, retirar las semillas y rallarlo. Prensar el ajo y añadirlo al yogurt con el pepino, el eneldo y la menta.
2. Poner el cacik en un bol. Sazonar al gusto con hierbas, aceite de oliva y un poco de ají en polvo.

### Para la kofta:

3. Calentar una parrilla a fuego alto.
4. Mezclar la carne picada con todos los ingredientes y hacer 6 albóndigas con las manos mojadas.
5. Aplastarlas ligeramente dándole forma de salchichas cortas y gruesas y pasarlas por las brochetas de madera; asarlas en la parrilla, cuando esté muy caliente, hasta que estén hechas.

### Presentación:

6. Asar las verduras hasta que estén doradas.
7. Colocar las verduras y brochetas encima de las tortitas.
8. Espolvorear queso feta, perejil picado y cebolla morada picada finamente.
9. Servir con el cacik.