



## Pastelitos carne marroquí



### Preparación

0. Caliente el aceite en una cacerola grande a fuego medio y añade la cebolla, el ajo y las especias.
1. Agregue el cordero y cuézalo con la mezcla de especias.
2. Vierta el caldo, tápelo y cueza a fuego lento 30 minutos.
3. Añada el limón y cueza sin tapar 20 minutos o hasta que el caldo se reduzca y el cordero esté tierno. Dejar enfriar.
4. Caliente el horno a 180° y ponga una bandeja dentro. En moldes de silicona o de minimagdalenas engrasados.
5. Extienda la pasta quebrada hasta dejarla fina y corte 12 discos con un cortapastas. Repita lo mismo con un cortapastas algo más pequeño. Ponga uno de los discos grandes en cada molde y rellénelo con la mezcla fría. Humedezca los bordes de los discos pequeños y colóquelos encima del relleno para cerrar los pastelitos. Píntelos con el huevo batido.

6. Ponga los moldes en una bandeja caliente y hornéelos durante 25 minutos o hasta que se doren.

7. Deje que se enfríen un poco y sáquelos del molde.

### Ingredientes para 12 unidades:

- 4 375 grs. de pasta quebrada
  - 4 1 huevo ligeramente batido
- Relleno:
- 4 1 cucharadas de aceite de oliva
  - 4 1/2 cebolla cortada fina
  - 4 1 dientes de ajo majados
  - 4 1 cucharadas de comino molido
  - 4 1 cucharada de jengibre molido
  - 4 1 cucharada de pimentón dulce
  - 4 1/2 cucharadita de cúrcuma molida
  - 4 1/2 cucharadita de canela molida
  - 4 250 grs. de filetes de cordero cortados en dados
  - 4 180 ml de caldo de carne
  - 4 1 cucharada de pulpa de limón bien picado
  - 4 1 cucharada de aceitunas negras sin hueso
  - 4 1/2 cucharada de cilantro fresco picado

### Observaciones:

Resultan deliciosos servidos con un poquito de yogurt natural.

### Conservación:

Se pueden congelar.

### ANOTACIONES PERSONALES: