**Receta de Quíbbe (lorica, córdoba)**

[**COLOMBIA**](http://www.cocina33.com/paises/recetas/colombia)**/**[**PLATO FUERTE ALMUERZO-CENA**](http://www.cocina33.com/momentos/recetas/plato-fuerte-almuerzo-cena)**/**[**PLÁTANO**](http://www.cocina33.com/ingredientes/recetas/platano)

**Ingredientes para preparar Quíbbe (lorica, córdoba)**

* 1 Libra (500 gr.) de carne pulpa de res (nalga) molida
* 1/4 Libra (125 gr.) de trigo partido, remojado y escurrido
* 1 Cebolla cabezona, picada
* 1/2 Cucharada de yerbabuena, picada
* Sal, pimienta de olor y pimienta picante a gusto
* RELLENO:
* 1/2 Libra (250 gr.) de carne de res cruda, molida
* 2 Cebollas cabezonas, cortadas en tiritas
* 1/2 Taza de piñones
* 2 Cucharadas de mantequilla
* Sal y pimienta a gusto

**Preparación de Quíbbe (lorica, córdoba)**

Se toman la yerbabuena y las especias y se revuelven con un poco de agua fría, se mezclan con la carne, el trigo y la cebolla cabezona. Se muelen y se amasan muy bien.  
  
Se toman porciones del tamaño de un huevo grande y se forman bolas un poco ovaladas; en una de las puntas se hace un orificio donde se introduce un poco del relleno y se cierra. Se fríen en manteca muy caliente hasta que se doren. También se puede extender una capa de la carne con el trigo en un molde, encima se coloca el relleno bien distribuido, se cubre con otra capa de carne con trigo y se corta con un cuchillo en forma de bizcocho. Se lleva al horno precalentado a 350° por 30 minutos, rociándole aceite por encima. Nota: Pese a ser el quibbe un plato tradicional árabe, ha sido tan bien acogido por el sabanero de Bolívar que hoy en día lo podemos considerar autóctono. Es el abrebocas más popular en las mesas de fritanga.  
Se toman la yerbabuena y las especias y se revuelven con un poco de agua fría, se mezclan con la carne, el trigo y la cebolla cabezona. Se muelen y se amasan muy bien.  
  
Se toman porciones del tamaño de un huevo grande y se forman bolas un poco ovaladas; en una de las puntas se hace un orificio donde se introduce un poco del relleno y se cierra. Se fríen en manteca muy caliente hasta que se doren. También se puede extender una capa de la carne con el trigo en un molde, encima se coloca el relleno bien distribuido, se cubre con otra capa de carne con trigo y se corta con un cuchillo en forma de bizcocho. Se lleva al horno precalentado a 350° por 30 minutos, rociándole aceite por encima. Nota: Pese a ser el quibbe un plato tradicional árabe, ha sido tan bien acogido por el sabanero de Bolívar que hoy en día lo podemos considerar autóctono. Es el abrebocas más popular en las mesas de fritanga.