



Cocinas
del
mundo



GYROS

Απολαμβάνω *Apolamváo*

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ SYSTATIKÁ



- Pan de pita plano
- Carne picada
- 1/2 cucharadilla comino molido
- Nuez moscada molida 1/4 cucharadita
- Orégano seco 1 cucharadita
- 2 Dientes de ajos
- Cebolla
- Zumo de limón 1 cucharada
- Sal y pimienta negra molida
- Aceite de oliva virgen extra
- Tomate (para acompañar)
- Lechuga (para acompañar)
- Cebolla (para acompañar)
- Yogur griego o salsa tzatziki

ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ EPEXERGASÍA

1. Condimentamos la carne picada de nuestra elección con el comino, la nuez moscada, el orégano, los dientes de ajo rallados, la cebolla finamente picada, sal, pimienta negra al gusto y el zumo de limón. Mezclamos bien, tapamos y dejamos reposar en la nevera una hora.
2. Transcurrido el tiempo de reposo dividimos la carne en dos porciones y les damos forma alargada. Calentamos una plancha, agregamos un hilo de aceite de oliva virgen extra y marcamos la carne por ambos lados hasta que esté bien doradita.
3. Mientras se cuece la carne preparamos el acompañamiento de nuestros gyros. Cortamos el tomate en pequeños dados, picamos la cebolla y lavamos bien la lechuga, separando varias hojas. Si optamos por salsa tzatziki en vez de yogur griego, con nuestra receta nos quedará de lujo.
4. Montamos los gyros extendiendo la salsa de nuestra elección en la base del pan de pita y, sobre ella, colocamos hojas de lechuga, la carne, dados de tomate y cebolla. Enrollamos el pan de pita sobre el relleno y servimos inmediatamente.

¿SABÍAS QUE...

El yogur griego se ha utilizado en la industria de la belleza y el cuidado de la piel debido a su textura cremosa y a sus propiedades hidratantes. Algunas personas lo han empleado como mascarilla facial casera para hidratar la piel y combatir la sequedad.

