HerZechef 👆



PLATOS PRINCIPALES

Kebab de Big Mac

2 raciones 634 kcal

Ingredientes

- Pan de pita
- **200 g** de carne picada de ternera
- Lechuga
- Cebolla
- Pepinillos
- Sal
- Pimienta negra recién molida
- Chorrito de aceite de oliva
- Lonchas de queso cheddar

SALSA

- **2 cucharadas** de mayonesa
- **1 cdta** de ajo en polvo
- **1 cdta** de cebolla en polvo
- **1 cdta** de pimentón dulce
- **1 cdta** de mostaza
- **2**-3 pepinillos

Elaboración

1. Sazonar la carne picada de ternera con un poco de sal y pimienta negra recién molida y saltearla en una sartén con un chorrito de aceite de oliva hasta que esté totalmente cocinada y dorada
2. Abrir el pan de pita y meter las lonchas de queso cheddar
3. Meter los panecillos en la freidora de aire para que se tueste el pan y funda el queso
4. Mezclar la salsa Big Mac con un par de cucharadas de mayonesa, un chorrito de mostaza, una cucharadita de ajo en polvo, otra cucharadita de cebolla en polvo, una cucharadita de pimentón dulce y como una cucharadita de pepinillos picados
5. Rellenar el pan con una buena cucharada de salsa, lechuga cortada en juliana, cebollita picada, unos pepinillos, la carne y más salsa por encima

POR RACIÓN | **31 g** Proteínas | **38 g** Grasas | **40 g** Hidratos | **3,4 g** Fibra

Hecho con CookNest

Todas las recetas de HerZechef 👆
cooknest.app/@locuraalgusto · Instagram @locuraalgusto