XEF DE CASA



PLATOS PRINCIPALES

Kebab saludable de cerdo

1 ración

Ingredientes

CARNE

- Carne molida de cerdo
- Perejil
- Ajo
- Sal
- Comino
- Cúrcuma
- Pimienta negra
- Un toque de curry
- Un huevo
- Dos cucharadas de yogur griego

PAN

- Claras de huevo

MONTAJE

- Salsa de yogur casera
- Carne
- Lechuga
- Aceitunas

Elaboración

CARNE

1. Mezclar todo hasta que quede homogéneo
2. Extender la mezcla sobre papel de horno, poner otro papel encima y estirar fino
3. Enrollar y llevar al horno
4. Desmenuzar la carne

PAN

5. Batir las claras a punto de nieve
6. Hornear 12 minutos a 180 grados

MONTAJE

7. Montar el kebab con la salsa de yogur casera, la carne, lechuga y aceitunas
8. Envolver en papel de aluminio y pasar por el grill eléctrico unos minutos
9. Sacar, cortar y servir

Hecho con CookNest

Todas las recetas de XEF DE CASA
cooknest.app/@xefdecasa · Instagram @xefdecasa