






chefjuanangel   

GYRO

Carne:

- 1 Kg de carne molida de res (90/10)
- 1 cebolla mediana finamente picada
- 2 cdas ajo picado
- 1 cda tomillo
- 1 cda romero
- 2 cdas sal
- 1 cda pimienta

Pita:

- 20 g levadura
- 300 ml agua
- 500 g harina
- 3 cdas aceite de oliva
- 2 cdas sal

Tzatziki:

- 1.5 tza yogur griego
- 1 diente de ajo rallado
- 1 tza de pepino rallado y escurrido
- Sal y pimienta al gusto

- Lechuga picada
- Jitomate picado
- Cebolla morada fileteada

Integrar los ingredientes de la carne y reposar 4 horas en el refrigerador, colocar en un sartén para saltear de 10" de Kitchen Fair, tapar y hornear sobre la estufa por 30 minutos a fuego bajo. Esperar a que enfríe y rebanar.

Amasar los ingredientes de la pita por 7 minutos, reposar tapado en un ambiente cálido hasta doblar su tamaño, formar bolas de 10 cm y reposar de nuevo hasta que doblen su tamaño, extender con un rodillo enharinado y cocinar a fuego medio en un comal o sartén Kitchen Fair hasta que doren ligeramente por ambos lados.

Integrar ingredientes del tzatziki, untar sobre la pita, agregar carne, lechuga, jitomate, cebolla y servir.

