Fajitas de bondiola



Tiempo de preparación: 180 Min

Ingredientes

Bondiola: 1 Unidad
Zanahoria: 1 Unidad
Diente de ajo: 1 Unidad
Jugo de Naranja: 1 Taza
Agua: Cantidad necesaria
Cebolla: 1 Unidad
Pimentón: A gusto
Romero y tomillo: 1 Rama de Cada
Sal y Pimienta: A gusto

Para la masa de fajitas

Harina 0000 (tamizada): 300 Gramos
Polvo para hornear: 1 Cucharadita
Aceite: 2 Cucharadita
Sal: 1 Cucharadita
Agua: 160 Centímetros cúbicos

Preparación de la Receta

- Sellar en una sartén amplia por sus lados la **bondiola**.
- Agregar *cebolla* en octavos, zanahorias en rodajas, diente de *ajo* aplastado, *pimentón*, *romero*, *tomillo*, *jugo* de *naranja*, sal, pimienta y cubrir hasta la mitad de la *bondiola* con agua.
- Llevar al horno con tapa a 160ª C por 2 horas aprox.
- Desmechar la *bondiola* cocida con un poco de verduras y *jugo* de cocción con ayuda de batidora de mano.

Para la masa

- Procesar *harina*, polvo hornear, sal, aceite y de a poco y en forma de hilo agregar agua a temperatura ambiente hasta formar el bollo.
- Bajar a la mesada, formar bien el bollo y dejar reposar por 30 minutos.
- Armar bollitos y acomodar en una placa.

- Dejar descansar 5 minutos y estirar con palote espolvoreando con *harina*.
- Cocinar cada circulo de masa en sarten caliente sin nada de materia grasa de ambos lados hasta *dorar* suavemente.

Para el armado

- Armar las fajitas con las tortillas, la *bondiola* desmechada, la salsa pico de *gallo* y la salsa de *yogur* griego y *menta*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/fajitas-de-bondiola