Giro Árabe



Tiempo de preparación: 120 Min

Ingredientes

Cebollas: 3 Unidades
Canela En Polvo: 1 cda
Hlerba buena: 1 Manojo
Menta: 1 Manojo
Perejil: 1 Manojo
Sal: c/n
Ajo: 2 Unidades
Bistec de puerco: 1 Kilo
Cúrcuma: 1 cda
Manteca De Cerdo: 1 Taza
Pan Pita: c/n
Pimienta Negra: c/n
Tomate Cherry: 1 Taza
Yogurt griego: 2 Tazas

Preparación de la Receta

- En un refractario amplio colocar una cama de bistecs.
- *Condimentar* con la pimienta, canela, *cúrcuma*, sal y untar *manteca* de *cerdo*.
- Seguir con una segunda capa igual y así sucesivamente hasta terminar toda la carne.
- Dejar reposar y cortar en rodajas una *cebolla* completa.
- En espada de horno montar una base de *cebolla*.
- Empezar a ensartar *bistec* por *bistec* intercalando con la *cebolla* hasta insertar toda la carne.
- Coronar con medida *cebolla* y apretar para que no se escape la carne.
- Poner a hornear por 2 horas a fuego alto.
- Licuar el yogurt griego con el *ajo* y reservar.
- Picar el *perejil* y la hierba buena y colocar en un bowl.
- Agregar media *cebolla* picada y *condimentar* con *semilla* de *cilantro*.
- Partir por la mitad los *jitomate* cherry y agregar a la ensalada.
- Calentar nuestro pan pita y poner una porción de carne.
- Bañar con la salsa de yogurt griego y acompañar con la ensalada.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/giro-arabe