

Gyros de Pulpo



Ingredientes

Aceitunas Kalamata: c/n

Cogollo de lechuga: 1 unidad

Pan de pita: 1 unidad

Patas de pulpo cocidas: 2 Unidades

Queso feta: c/n

Tomate: 1 unidad

Cebolleta: 1 unidad

Hojas de menta: 8 Unidades

Panko: c/n

Pepino: 1 unidad

Sal: c/n

Yogur griego: 1 unidad

Preparación de la Receta

- Pasar las patas de pulpo por el *panko* y freír en una sartén con aceite.
- Reservar.
- Tostar el pan de pita.
- Mezclar el *yogur* con un chorrito de aceite y *sazonar*.
- Picar la cebolleta, el pepino, la *menta* y el *tomate* y lo mezclamos con la *lechuga* y la salsa de *yogur*.
- Servir esta mezcla en el pan de pita y terminar con las patas de pulpo.
- Servir acompañado de un cuenquito de aceitunas Kalamata y daditos de queso feta aderezado con aceite de oliva.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/gyros-de-pulpo>