

# Meorav Yerushalmi con Fatuch

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Jugo de Limón:** 1 cda.  
**Cilantro Picado:** 1 cda.  
**Corazón de pollo:** 150 g  
**Romero seco picado:** 1 cdita.  
**Aceite De Oliva:** Cantidad necesaria  
**Sal y Pimienta:** A gusto  
**Cúrcuma:** 2 cditas.  
**Comino:** 2 cdita.

## Fatuch

**Lechuga francesa:** 1 Planta  
**Pepinos:** 2 Unidades  
**Tomates:** 2 Unidades  
**Cebolla Morada:** 1 Unidades

## Guarnición

**Jugo de Limón:** 5 cdas.  
**Humus (pasta de garbanzos):** 250 g  
**Aceite De Oliva:** 1/4 Taza  
**Perejil:** 10 Hojas

## Vinagreta

**Jugo de Limón:** 1/4 Taza  
**Sal y Pimienta:** A gusto

**Hígado de pollo:** 150 g  
**Cebollas:** 2 Unidades  
**Pan Pita:** 5 Unidades  
**Paprika:** 2 cditas.  
**Panza de pollo:** 150 g  
**Pimentón:** 4 cdita.

**Pechuga de pollo:** 150 g

**Rabanitos:** 5 Unidades  
**Cilantro Picado:** 2 cdas.

**Ajo:** 1 Diente  
**Tahina:** 3 cdas.

**Aceite De Oliva:** 1/4 Taza

# Preparación de la Receta

- Corte la *panza*, la pechuga, el corazón y el hígado de *pollo* en trozos, reserve en un recipiente.
- Pele y corte la *cebolla* en pluma.
- Coloque en un recipiente la *páprika* junto con el *comino*, el *pimentón* y la *cúrcuma*, mezcle bien y agregue primero una cucharada aceite de oliva, mezcle hasta obtener una pasta y luego incorpore 4 cucharadas mas junto con el *jugo de limón*, termine de emulsionar y luego vierta sobre los trozos de *pollo*, mezcle y deje reposar en la heladera durante 24 horas.

## Guarnición

- Coloque en una procesadora el Humus, la Tahina, el diente de *ajo* y las hojas de *perejil*, procese y añada el *jugo de limón*, el aceite de oliva y la sal mientras procesa durante unos minutos,

## Fatuch

- Corte los pepinos y tomates en pequeños cubos.
- Pele y corte las cebollas moradas en pluma.
- Enrolle las hojas de *lechuga* y corte en finas tiras.
- Corte los rabanitos en finas rodajas.
- Coloque las verduras en un recipiente junto con el *cilantro* picado.

## Vinagreta

- Coloque en un recipiente el *jugo de limón* y mientras bate incorpore el aceite de oliva en forma de hilo, sazone con sal y pimienta.

## Armado

- En una sartén con aceite de oliva caliente saltee la *cebolla* junto con los trozos de *pollo* a fuego medio
- Agregue luego el *cilantro* picado, sazone con sal, pimienta y una parte de la vinagreta, termine de cocinar a fuego mínimo, espolvoree con el *romero* picado
- Sazone el Fatuch con sal y el resto de la vinagreta, mezcle.
- Rellene las pitas hasta la mitad con la *guarnición* de Humus y Tahina y el resto rellene con el *pollo*.

## Presentación

- Acomode las pitas rellenas en una fuente y acompañe con el fatuch y la *guarnición*.