

Pan de Pita con Hummus y Entraña

Tiempo de preparación: 180 Min



Ingredientes

Armado

Semillas de sésamo tostado: c/n

Ensalada

Aceite De Maíz: c/n

Apio: c/n

Pepino: c/n

Vinagre de vino: c/n

Cebolla Morada: c/n

Perejil: c/n

Zanahoria: c/n

Entraña

Chile ancho molido: 2 cdas

Pimienta: c/n

Tomillo: 2 cdas

Mantequilla pomada: 500 Gramos

Sal: c/n

Entraña: 2 Unidades

Hummus

Agua: c/n

Garbanzos cocidos: 250 Gramos

Pasta de sésamo: 2 cdas

Ajo: 2 Dientes

Limón, para su jugo: 1/2 Unidad

Pan de pita

Aceite De Oliva: 1 1/2 cdas

Agua: 260 Gramos

Harina: 460 Gramos

Sal: 30 Gramos

Azucar: 1 cda

Levadura seca: 10 Gramos

Preparación de la Receta

Pan de pita

- En el bol de una batidora, mezclar el agua, la *levadura* seca, el azúcar y 220 gramos de *harina*
- Integrar con una cuchara de madera hasta formar un engrudo sin grumos.
- Añadir el aceite de oliva, el resto de la *harina* y la sal
- Llevar a la amasadora con gancho y trabajar hasta que se desprege de las paredes del bol
- La masa debe quedar lisa y liviana.
- Llevar la masa a una superficie enharinada y formar un bollo con las manos
- Devolver al mismo bol, agregando un chorro de aceite de oliva para humedecer toda la superficie del bollo.
- Tapar con película de PVC y dejar levar por 120 minutos.
- Transcurrido el tiempo, retirar del bol, espolvorear con *harina* y estirar con las manos
- Cortar en 8 porciones y realizar pequeños bollos con las manos.
- Colocar en una placa enharinada, tapar y dejar levar por 45 minutos.
- Estirar suavemente con los dedos, espolvorear con *harina* y dar forma con un rodillo
- Dejar reposar tapado por unos minutos.
- Llevar a una *plancha* bien caliente y *dorar* suavemente de ambos lados
- Dejar cocinar hasta que se inflen en su interior
- Retirar y dejar tapado con un paño.

Hummus

- En una procesadora, colocar los garbanzos, el *jugo* de *limón*, la pasta de *sésamo* y el *ajo* picado.
- Procesar hasta obtener una pasta lisa
- De ser necesario, agregar agua hasta obtener la textura precisa
- Reservar.

Ensalada

- En un bol, mezclar *apio*, *zanahoria*, pepino, *cebolla* morada -todos cortados en juliana-, hojas de *perejil*, aceite de maíz y *vinagre* de vino
- Reservar.

Entraña

- En un bol, mezclar la *mantequilla* pomada, el *chile* ancho molido y el *tomillo* fresco picado.
- *Condimentar* las entrañas con sal y untar un lado con la *mantequilla* compuesta.
- En una *plancha* a fuego fuerte, cocinar las entrañas vuelta y vuelta pero primero del lado de la *mantequilla*.

Armado

- Abrir los panes de pita en forma de bolsillo y agregar el *hummus* en el interior.
- Cortar la entraña en bastones, mezclarla con la ensalada y añadir adentro del pan.
- Terminar con semillas de *sésamo* tostado.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pan-de-pita-con-hummus-y-entrana>