Picaña con Tzatziki y Berenjenas Asadas

Tiempo de preparación: 45 Min

Ingredientes

Berenjenas

Aceite Vegetal: 1 Taza
Berenjena: 1 unidad
Sal: c/n

Montaje

Jitomate: 1 unidad
Pan Pita: 1 unidad
Lechuga: 2 Hojas

Picaña

Aceite Vegetal: 100 miliitros
Cebolla Morada: 1/2 unidad
Dientes de ajo: 3 Unidades
Picaña: 750 grs
Pimienta negra molida: c/n
Tomillo: 3 Ramitas
Sal de mar: c/n
Orégano fresco: 1 Rama

Tzatziki

Cebolla blanca: 1/4 unidad
Chile serrano: 1/2 unidad
Eneldo: 1 cda
Jocoque: 2 Tazas
Limon: 1 unidad
Menta: 1 cda
Pepino: 1/2 unidad
Pimienta negra molida: c/n
Sal: c/n

Preparación de la Receta

Picaña

- Cortar la grasa de la *picaña* haciendo una cuadricula.
- *Sazonar* con sal y pimienta molida toda la grasa.
- Sellar en una sartén bien caliente con aceite por el lado de la piel, dar vuelta y bañar con el *jugo* que va desprendiendo.
- Agregar el *ajo* aplastado, el *orégano* fresco y *tomillo* fresco.
- Disponer unas rodajas de *cebolla* morada a manera de cama en una fuente para horno y colocar la *picaña*.
- Hornear a 180 ºC durante 10 minutos.
- Reservar fuera del horno.

Berenjenas

- Freír en aceite vegetal las rebanadas de *berenjena*, previamente saladas con sal fina.
- Reservar en papel absorbente.

Tzatziki

- Mezclar el pepino pelado y rallado, la *cebolla* blanca rallada, el *jugo* de *limón*, la sal de mar, el *eneldo* y la *menta* picados y el *chile* serrano cortado finito.
- Agregar el *jocoque* y mezclar.

Montaje

- Cortar y calentar el pan pita. Untar el tzatziqui, colocar las rebanadas de *picaña*, sal, *berenjena* cortada, *jitomate* rebanado y *lechuga*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/picana-con-tzatziqui-y-berenjenas-asadas-c