

Pita de arrachera

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Cebolla de verdeo: 16 Unidades

Aceite De Oliva: 2 cdas.

Champiñones: 20 Unidades

Queso Manchego: 100 g

Perejil: 3 cdas.

Jugo de Naranja: 1 Unidad

Guacamole

Limon: 1/2 Unidad

Chauchas blanqueadas: 1 Taza

Sal y Pimienta: A gusto

Palta: 1 Unidad

Guarnición

Aceite De Oliva: 2 cdas.

Sal y Pimienta: A gusto

Cebolla de verdeo: 1 Unidad

Varios

Cilantro: 4 Ramas

Preparación de la Receta

- Espolvoree la carne con *orégano*.

Ajos: 4 Diente

Chile serrano: 4 Unidades

Pan arabe: 4 Unidades

Entraña: 400 g

Cúrcuma: 1 cdita.

Orégano: 2 cdita.

Yogurt: Cantidad necesaria

Tomate: 2 Unidad

Cilantro: 2 cda.

Cebolla Morada: 1/2 Unidades

Orégano: 1 cda.

Porotos negros: 1/2 Taza

- Corte las cebollas de verdeo al medio, retire los tallos.
- Pele y pique los ajos.
- Exprima la *naranja*.
- Corte los chiles serranos al medio y retire las semillas.
- Pique el *perejil*.
- Corte los champiñones en juliana.
- En un bowl coloque el aceite de oliva, el *ajo* picado, la *cebolla* cambray, el *perejil* picado y el *jugo* de *naranja*.
- Agregue la carne, el *chile* serrano y los champiñones. Mezcle y agregue aceite de oliva, sal y pimienta.
- Deje *marinar* por unos minutos.
- En un grill bien caliente coloque la carne, junto con los vegetales a cocinar de ambos lados.
- Retire y corte la carne en tiras finas.

Guacamole

- Corte la *palta* al medio y retire la pulpa.
- Corte las chauchas blanqueadas en trozos.
- Pique el *cilantro*.
- Exprima el *limón*.
- Corte los tomates en cubos pequeños.
- Pele y corte la *cebolla* morada en cubos pequeños.
- En una licuadora coloque la *palta*, las chauchas, el yogurt, una cucharada de *cilantro* y el *jugo* de *limón*.
- Procese y condimente con sal y pimienta.
- Coloque en un bowl y agregue el *tomate*, la *cebolla* y una cucharada de *cilantro* picado.

Guarnición

- Corte la parte verde de la *cebolla* de verdeo en juliana.
- En una sartén con aceite de oliva saltee los porotos, con la parte verde de la *cebolla* de verdeo, *orégano*, sal y pimienta.
- Mezcle y reserve.

Presentación

- Abra el pan por la mitad, unte con el *guacamole*, rellene con la carne, los porotos, los vegetales grillados de la *marinada* y el queso rallado.
- Acompañe con el *guacamole* y decore con una rama de *cilantro*.

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