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
Ajos: 4 Diente
Chile serrano: 4 Unidades
Pan arabe: 4 Unidades
Entraña: 400 g
Cúrcuma: 1 cdita.
Orégano: 2 cdita.

Guacamole

Limon: 1/2 Unidad
Chauchas blanqueadas: 1 Taza
Sal y Pimienta: A gusto
Palta: 1 Unidad
Yogurt: Cantidad necesaria
Tomate: 2 Unidad
Cilantro: 2 cda.
Cebolla Morada: 1/2 Unidades

Guarnición

Aceite De Oliva: 2 cdas.
Sal y Pimienta: A gusto
Cebolla de verdeo: 1 Unidad
Orégano: 1 cda.
Porotos negros: 1/2 Taza

Varios

Cilantro: 4 Ramas

Preparación de la Receta

- Espolvoree la carne con *orégano*.

- 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 champíñones
- 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