Sándwich de Carne de Cordero Molida

Tiempo de preparación: 20 Min

Ingredientes

Aceite De Oliva: 200 miliitros
Pan Pita: 3 Unidades
Carne de carnero molida: 500 Gramos
Chile serrano fresco: 50 Gramos
Menta Seca: 25 Gramos
Papa roja: 400 Gramos
Salsa cátsup: 200 miliitros
Yogurt Natural: 200 miliitros
Albahaca seca: 25 Gramos
Carne de cerdo molida: 500 Gramos
Chile de árbol: 50 Gramos
Mantequilla: 150 Gramos
Orégano seco: 25 Gramos
Pimienta Negra: 25 Gramos
Vinagre de manzana: 50 miliitros

Preparación de la Receta

Carne

- Mezclar la carne de *cerdo*, carnero e incorporar las *especias* y sal hasta lograr una mezcla homogénea.
- Formar unos medallones con ella.

Papas

- Rebanar de 1 cm de espesor las papas.
- Añadir *menta* seca, sal, pimienta, aceite de oliva y *mantequilla*, envolverlas en papel aluminio y al grill.
- Calentar en sartén un poco de aceite de oliva y asar los medallones.
- Reservar.

Salsa

- Mezclar la salsa *cátsup*, yogurt, *vinagre* de *manzana* y licuar con los chiles hasta lograr una textura tersa y reservar

Emplatado

- Cortar en cuatro el pan árabe y calentar.
- Montar una carne en cada pan a modo de formar una torre e ir salseando.
- Acompañar de papas empapeladas y salsear.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/sandwich-serbia-pljeskavica