

# Sándwich de Carne de Cordero Molida

Tiempo de preparación: 20 Min



## Ingredientes

**Aceite De Oliva:** 200 mililitros

**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 mililitros

**Yogurt Natural:** 200 mililitros

**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 mililitros

## 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>