Shawarma

Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Hummus

Sal: c/n A gusto
Garbanzos cocidos: 100 Gramos
Jugo de Limón: 1 unidad
Aceite De Oliva: c/n A gusto
Pasta de sésamo: 1 cda

Marinada para Especiar Pollo del Shawarma

Mostaza a la antigua: 1 cda
Aceite De Oliva: c/n A gusto
Comino en polvo: 1 cdita
Pimentón ahumando en polvo: 1/2 cdita
Semillas De Coriandro: 1 cda
Semillas de hinojo: 1 cda
Sal entrefina: c/n A gusto
Canela En Polvo: 1 cdita
Diente de ajo: 1 unidad
Polvo 5 especias: 1/2 cdita
Semillas de comino: 1 cda
Semillas de cardamomo: 1/2 cda

Preparación de la Receta

- En una sartén sobre el fuego tostar suavemente semillas de coriandro, *cardamomo*, *hinojo* y *comino*.
- Machacar en mortero con sal entrefina y agregar *comino* molido, canela, 5 *especias*, *pimentón* ahumado, *ajo* picado y de a poco añadir aceite de oliva hasta formar una pasta.
- Incorporar *mostaza* a la antigua, integrar y reservar.
- *Marinar* las pechugas de *pollo* con este condimento por varias horas antes de armar el shawarma

Hummus

- Procesar garbanzos, pasta de *sésamo*, *jugo* de *limón*, sal e ir agregando aceite de oliva hasta lograr una *crema* de garbanzos.
- Servir con el shawarma.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/shawarma