# 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**