

Souvlaki Griego

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Armado

Aros de cebolla morada: c/n

Pepinos en conserva: c/n

Queso de Cabra: c/n

Pan para fajitas: c/n

Perejil: c/n

Guarnición

Papas: 2 Unidades

Aceite De Maíz: c/n

Mostaza en grano: 1 cda

Pimienta: c/n

Tomillo: c/n

Harina: 1/2 cda

Orégano: c/n

Sal: c/n

Plato Principal

Ajo: 2 Dientes

Muslos de pollo deshuesados: 4 Unidades

Orégano: 1 cda

Sal: c/n

Jugo de Limón: 1 cda

Pimienta: c/n

Aceite De Oliva: c/n

Salsa

Jugo de Limón: 1 cda

Orégano: 1 cda

Pepino: 150 Gramos

Miel: 1 cda

Yogurt Natural: 250 cc

Perejil: 1 cda

Preparación de la Receta

Plato Principal

- Cortar los muslos de *pollo* deshuesados en bocados grandes
- Colocar estos trozos en un palito de brochette -6 por palito aproximadamente- y colocar en una bandeja
- En una licuadora, procesar el *orégano*, los ajos, el *jugo* de *limón* y aceite de oliva
- Volcar sobre los pinchos de *muslo* de *pollo* y dejar *marinar*.
- En una *plancha* caliente, grillar hasta *dorar* por ambos lados
- *Condimentar* con sal y continuar la cocción.

Guarnición

- Sobre una tabla, cortar las papas en cuñas
- Colocar en una bandeja, mezclar con la *harina* y *condimentar* con la *mostaza* en grano, aceite de maíz, *orégano*, *tomillo*.
- Llevar a horno y cocinar a 180 °C por 60 minutos hasta cocinar y *dorar*.

Salsa

- En un bol, mezclar el yogurt natural, el *orégano* fresco, el *perejil* picado, el *jugo* de *limón*, la miel y el pepino crudo rallado -previamente salado y escurrido-
- Salpimentar y reservar.

Armado

- En el centro del pan, colocar los trozos de *pollo* de 1 *pincho*
- Agregar aros de *cebolla* morada, rodajas de pepino agri dulce, *perejil* picado, las papas al horno y trozos de queso de cabra
- Regar con la salsa y envolver con el pan
- Servir y disfrutar.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/souvlaki-griego>