



Más fresco... ninguno.



Wrap Gyros

 40 minutos

Ingredientes:

- 1 paquete de 10 Planitas Original Mediana
- 2 lbs de carne de res (ej. falda o churrasco), cortada en tiras finas
- 1 cebolla morada, rebanada finamente
- 2 tomates, cortados en cubitos
- Lechuga (iceberg u otra), picada en tiras
- Queso feta (opcional, como se ve en la foto), al gusto
- 3 cdas. de aceite de oliva
- 2 dientes de ajo, machacados
- Jugo de 1 limón
- 1 cdta. de orégano seco
- 1 cdta. de comino molido
- Sal y pimienta, al gusto
- 1 taza de yogur griego natural
- 1/2 pepinillo (cucumber) rallado y escurrido
- 1 diente de ajo, machacado

Procedimiento:

1. Marinar la carne: En un envase, mezcla las tiras de carne con el aceite de oliva, ajo, jugo de limón, orégano, comino, sal y pimienta. Deja marinar por al menos 30 minutos.
2. Preparar la salsa Tzatziki: En un tazón pequeño, combina el yogur griego, el pepinillo rallado escurrido, el ajo, el jugo de limón, sal y pimienta. Refrigera hasta que vayas a servir.
3. Cocinar la carne: Calienta una sartén o plancha a fuego medio-alto. Cocina la carne marinada en batches (para no llenar la sartén) por 3-5 minutos por lado, hasta que esté dorada y cocida.
4. Calentar las Planitas: Calienta las Planitas brevemente en una sartén o microondas para hacerlas flexibles.
5. Armar los wraps: Unta un poco de salsa Tzatziki en el centro de cada Planitas. Agrega la lechuga, tomate, cebolla morada y la carne cocida. Añade queso feta desmoronado si usas.
6. Enrollar y servir: Dobla los lados de la Planitas hacia adentro y luego enrolla firmemente para envolver el relleno.

Comparte tu plato con nosotros, queremos verlo:



@panpepinpr



Pan Pepín

Las mejores recetas comienzan con Pan Pepín.