



RECETARIO

RECETA KEBAB

Ingredientes

- Un kilogramo de carne magra de cordero (pide en la tienda que 500 grs. sean troceados y 500 grs. molida)
- Dos cebollas grandes.
- Un pimiento verde.
- Cuatro dientes de ajo.
- Un limón.
- Aceite de oliva.
- Sal al gusto.

Para adobar el kebab al mejor estilo árabe, te daremos la receta de dos condimentos: el Ras El Hanut y el siete especias o baharat libanés, tú decide con cual adobar la carne de cordero.

-Ras El Hanut: pimienta negra, comino, cardamomo, nuez moscada, canela, pimentón, jengibre y perejil.

-Siete especias o baharat libanés es una mezcla aromática que no dejará a ninguno de tus comensales indiferentes. Se trata de una mezcla en polvo de clavo de olor, comino, jengibre, cardamomo, nuez moscada, pimienta negra y/o pimienta de jamaica, canela y semillas de cilantro.

Modo de Preparación

- Inicia separando la carne cortada en cubos de aproximadamente 4 centímetros de la carne de cordero molida.
- Adoba por separado cada porción de carne con la mezcla de las especias del oriente medio descritas arriba.
- Añade dos dientes de ajo majados con unas gotas de jugo de limón. El perejil es al gusto, puedes añadirlo cortado finamente a una de las preparaciones para dar frescura.
- Deja marinar la carne para que absorba el sabor y los jugos del adobo.
- Con la carne de cordero molida, tienes que conseguir una mezcla homogénea y luego comienza a formar pequeñas salchichas y ensartarlas en las broquetas.
- A la carne cortada en dados también la atravesarás con palillos, intercalando los trozos de carne de cordero con trozos de cebolla y pimiento.
- En este punto, ya tenemos dos magníficas presentaciones para nuestro kebab.
- Lleva los kebab caseros a la parrilla y rocía con el aceite de oliva. Asa la carne hasta conseguir el punto de cocción deseado.

Recomendamos combinarlo con una ensalada tabule o una ensaladilla de cebolla en corte pluma, pan pita, arroz y las salsas árabes: hummus, baba ganush, salsa tahina o salsa de yogur tan sencilla de preparar como unir yogur natural, jugo de limón, perejil, sal y pimienta negra.

RECETA GYROS

Ingredientes

- 1 cebolla blanca
- 1 cebolla morada
- 500 gr de carne de cordero, cerdo, ternera o pollo
- 6-8 pitas griegas o panes pita
- 1 lechuga crespita o iceberg
- 5 tomates chontos o en rama
- Salsa tzatziki o de yogur

Modo de Preparación

- Adobar la carne con la cebolla, el ajo picado, la sal, la pimienta, el comino, la nuez moscada, el orégano y el zumo de limón.
- Colocar en un recipiente y dejar marinar en la nevera durante 12 horas.
- Pasadas estas 12 horas, hornear la carne a alta temperatura durante 30 min.
- Una vez horneada, cortarla en finas láminas.
- Humedecer con un poco de agua los panes de pita y, después, calentarlos en una sartén o a la parrilla a fuego medio durante no más de 1 minuto por cada lado.
- Cortar las cebollas en aros y encurtir con vinagre, aceite de oliva, sal y pimienta.
- Una vez el pan pita esté tostado, empezar a rellenarlo con la carne, los tomates, la cebolla encurtida, la lechuga cortada en tiras y las aceitunas cortadas en rodajas.
- A continuación, echar un poco de pimentón dulce o paprika y salsa de yogur.
- Enrollar en forma de cono y listo.

Salsa Tzatsiki

Se mezcla el yogur griego con bastante pepino rallado, aceite de oliva, ajo machacado, jugo de limón y menta o perejil picados.

TACOS AL PASTOR

Ingredientes

- 1 kilo de lomo de cerdo, cortado en filetes delgados
- 3 chiles guajillo, desvenados y despepitados
- 2 chiles anchos, desvenados y despepitados
- 2 chiles chipotle en adobo
- 2 dientes de ajo machacados
- 1 cebolla en trozos
- 1/4 de taza de vinagre
- 1/2 taza de jugo de naranja
- 1 taza de piña picada
- 3 clavos de olor
- 1 cucharadita de comino
- 1 cucharadita de orégano
- 1 jitomate asado, pelado y sin semillas
- 1 cucharada de sal

Para servir

- Tortillas de maíz (de preferencia hechas a mano)
- 4 rebanadas de piña
- 1/2 taza de cilantro limpio y picado
- 1/2 taza de cebolla picada
- Salsa taquera de tomate (tomatillo)
- Rebanadas de limón

Modo de Preparación

- Asa el jitomate en un sartén o comal chico a fuego medio-alto, volteando constantemente, hasta que su piel se haya quemado y empiece a desprenderse, aproximadamente 10 minutos. Pela, corta a la mitad y desecha las semillas.
- Mientras, hierve suficiente agua en una olla mediana y agrega los chiles guajillo y ancho. Deja que hiervan hasta que se hayan suavizado, aproximadamente 5 minutos.
- Coloca los chiles hervidos en el vaso de la licuadora. Agrega los chiles chipotle, ajo, cebolla, vinagre, jugo de naranja, piña picada, clavos de olor, comino, orégano y jitomate asado. Licua hasta tener una salsa homogénea.
- Coloca la carne en un tazón de vidrio o bolsa con cierre y agrega la salsa asegurándote que cubrir toda la carne. Marina dentro del refrigerador durante por lo menos 4 horas o durante toda la noche.
- Precalienta un comal o el asador a fuego medio-alto. Asa los filetes marinados, volteando una vez, hasta que se hayan cocido completamente, aproximadamente 2 minutos por lado.

- Mientras, asa las rebanadas de piña que se hayan quemado ligeramente, alrededor de 5 minutos por lado. Si lo deseas, puedes barnizarlas con la salsa de la carne mientras se asan.
- Pica la carne y la piña.
- Sirve la carne sobre tortillas calientes, agrega piña asada. Añade cilantro y cebolla picada, salsa de tomate y unas gotas de jugo de limón.

