

Kebap de pollo

- con salsa de yogurt -



Dedicación : 5 minutos

Cantidad : 2 raciones

Esta salsa sirve para acompañar infinidad de platos, desde bocatas y hamburguesas hasta mariscos y pescados. Con asados o las patatas fritas está buenísimo. Buen provecho !!

Ingredientes :

- 2 hojas de Lechuga
- 2 Filetes de Pechuga de Pollo
- 2 cucharaditas de Especies de Kebap (o Kebab)
- Un buen chorro de aceite de oliva (o de girasol)
- Pan de pita
- Salsa de yogurt y ajo (Un diente de ajo, media cdita de azúcar, una pizca de sal, 200 ml de aceite, una yema de huevo y 1 yogurt natural)



- 1** Cortamos la lechuga en cuadrados y los filetes de pollo en tiras.
- 2** Mezclamos un chorro de **aceite de oliva** con 2 cucharaditas de **especies de Kebap** y adobamos los **filetes de pollo** en la mezcla (también podemos usar carne del resto del pollo cortada en tiras). Y freímos el pollo en una sartén (no es necesario echar aceite).
- 3** Montamos el Kebap: Cogemos el pan que suele ser **Pan de Pita** y metemos dentro la **lechuga**, el **pollo** y añadimos **salsa de ajo** a nuestro gusto. Si utilizamos pan de pita hay que cortar la parte superior y hacer un hueco en el centro para introducir el relleno. Y ya tenemos listo nuestro Kebap.

Como hacer la **Salsa de yogurt y ajo** --- Ponemos en el recipiente el **ajo** picado, **perejil** picado, **azúcar**, el **sal**, vertemos el **aceite** y la **yema de huevo**. Introducimos la minipimer, posicionándola en el fondo del recipiente y, sin moverla, la activamos, el aceite se irá mezclando poco a poco con los demás ingredientes, formando una mezcla que va pareciendo mayonesa. Continuar así un rato hasta que veáis que aproximadamente la mitad del recipiente esté blanco y quede un poco de aceite por encima. Parada y revolved, si no está bien mezclado activaremos en el mínimo la minipimer en la mitad de la mezcla un poco. Echamos el **yogurt natural** y removemos. Listo, ya tenéis vuestra Salsa de yogurt y ajo, ahora la ponéis en el frigo para que coja consistencia.

Truco: Si tenemos prisa y un bote de mayonesa, ponemos el ajo muy picado, perejil picado y el yogurt natural, removemos bien y la tenemos lista (no estará tan buena pero nos vale).

En la página web os explico como hacer el **Pan de Pita** horneado **en 5 minutos**, está delicioso.