



<https://www.mepillasquisando.com>



KEBAB DE POLLO CASERO



PLATO TÍPICO TURCO

INGREDIENTES		
PARA EL MARINADO	PARA EL PINCHO	PARA COMER
1 k. De Yogur natural. ½ Cucharada de Pimentón. ½ Cucharada de Comino. ½ Cucharada de Pimienta. ½ Cucharada de Cayena. 1 Cucharada de perejil fresco. 2 Dientes de Ajo. 1 Cucharada de Sal. ½ Limón, el jugo.	15 Pechugas de pollo, 8 k. 2 Cebollas grandes. 2 Tomates.	6 Tortillas delgadas. 200 ml. de Salsa de Yogur con Hierbas. 1 Cebolla morada. ½ Pepino muy picado. ½ Tomate muy picado. ¼ De lechuga picada muy fina.

ELABORACIÓN:

Echamos el yogur en un bol y a continuación el resto de condimentos. Rallamos los ajos, la sal y el jugo de limón. Mezclamos muy bien todo. Cortamos las pechugas de pollo por la mitad, abiertas. Marinamos las pechugas con el contenido del bol y tapamos con papel film durante 2 horas. Una vez marinado el pollo insertamos en un pincho grande (o en dos) la cebolla, el pollo y el tomate. Los colocamos en una bandeja de horno, precalentado a 180°, horneamos durante 2 horas. Ahora prepararemos una tortilla, pita, lavash u otro pan plano blando. Calentamos un poco una de las tortitas y la ponemos en papel de aluminio. Pintamos la superficie con la salsa de yogur y hierbas. Cortamos pequeños trozos del kebab con un cuchillo afilado y rellenamos las tortitas con los trozos de pollo. Encima ponemos la cebolla, la lechuga, el pepino y el tomate. Enrollamos la tortita presionando para que quede apretado.

<https://www.mepillasquisando.com>