



DURUM DE TERNERA

INGREDIENTES

• PARA LAS TORTILLAS •

250 g de harina para todo uso

50 g de manteca de cerdo

125 g de agua

1 cuch. pequeña de sal

1 cuch. pequeña de levadura química

• PARA LA CARNE •

600 g de lomo de añojo

Comino

Pimentón ahumado

• PARA LA SALSA •

250 g de yogur griego

1 cuch. de tahini

Semillas de sésamo

Zumo y ralladura de 1 limón

Pizca de comino

• ADEMÁS •

Lechuga

Tomate

Cebolla morada

Sal

Pimienta negra

Aceite de oliva virgen extra

ELABORACIÓN

Amasa los ingredientes de las tortillas en un cuenco con el agua tibia y la manteca pomada. Deja reposar durante 20 minutos, vuelve a amasar y deja reposar otros 20 minutos. Forma 4 bolas y deja reposar 1 hora más. Estira con un rodillo y dora las tortillas por ambas caras en una sartén amplia bien caliente.

Mientras la masa reposa, corta la carne en filetes no muy gruesos, salpimienta y espalma. Deja reposar durante 1 hora y después dora a fuego muy fuerte con un poco de aceite.

Mezcla los ingredientes de la salsa de yogur y pica finamente los vegetales.

Unta la tortilla con la salsa de yogur, reparte por encima los vegetales picados y añade la carne bien rustida. Termina con un poco más de salsa de yogur, enrolla con papel de horno, corta por la mitad y sirve.

bonArea



SOPA DULCE DE CACAHUETE

INGREDIENTES

125 g de mantequilla de cacahuete
100 g de agua
75 g de azúcar moreno
Pizca de canela molida

• **PARA ACOMPAÑAR** •

Cacahuets tostados garrapiñados
16 uvas sin pepita
100 g de chocolate negro 72 %
Semillas de sésamo
Menta fresca

ELABORACIÓN

Tritura la mantequilla de cacahuete con el azúcar, la canela y el agua hasta obtener una crema lisa y homogénea. Añade unos cacahuets tostados y mezcla bien.

Sirve la crema en un cuenco y acompaña con uvas cortadas en rodajitas, cacahuets tostados y chocolate negro picado. Termina con ralladura de lima y unos brotes de menta fresca.