

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.

bonÁrea

LA PERA LIMONERA
Síguenos en
@PeraLimoneraTV

De lunes
a viernes en
ARAGÓN TV