

Pan de picnic con shawarma de cordero y salsa de ajo

Tiempo total **80 Mins.** **10 Mins.** Tiempo de preparación **10 Mins.** Tiempo de cocción **60 Mins.** Tiempo de marinado

Información nutricional (por porción)
2.300 kJ / 550 Kcal

Grasas: **31 g** Proteínas: **30 g**
Carbohidratos: **40 g**

INGREDIENTES

2 porciones

200 g de paletilla de cordero en lonchas finas
2 dientes de ajo picados
2 de yogur natural
cucharadas
1 cucharada de zumo de limón
1 cucharada de aceite de oliva
1 de comino molido
cucharadita
1 de pimentón en polvo
cucharadita
0,5 de cilantro molido
cucharadita
0,5 de canela molida
cucharadita
4 Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada
cucharadas
Para la salsa de ajo asado:
0,5 cabeza de ajo
1 pellizco de sal
2 Kikkoman Salsa Teriyaki con ajos asados para wok
cucharadas
2 de aceite de oliva
cucharadas
2 de yogur griego
cucharadas
Ingredientes adicionales:
1 pan de hogaza pequeño
50 g de espinacas frescas
80 g de queso labneh
60 g de frutos secos variados

PREPARACIÓN

Pasos 1

200 g de paletilla de cordero en lonchas finas - **2** dientes de ajo picados - **2 cucharadas** de yogur natural - **1 cucharada** de zumo de limón - **1 cucharada** de aceite de oliva - **1 cucharadita** de comino molido - **1 cucharadita** de pimentón en polvo - **0,5 cucharadita** de cilantro molido - **0,5 cucharadita** de canela molida - **4 cucharadas** Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada
Mezcle en un bol el ajo, el yogur natural, el zumo de limón, el aceite de oliva, el comino molido, el pimentón en polvo, el cilantro molido, la canela molida y la Salsa de Soja Kikkoman. Añada la paletilla de cordero cortada en lonchas finas, cúbrala uniformemente, tápela y refrigérela durante al menos 1 hora. Caliente el aceite en una sartén a fuego fuerte. Fría las lonchas de cordero marinadas durante 5-7 minutos hasta que estén bien cocidas y doradas. Reserve.

Pasos 2

0,5 cabeza de ajo - **1 pellizco** de sal - **2 cucharadas** Kikkoman Salsa Teriyaki con ajos asados para wok - **2 cucharadas** de aceite de oliva - **2 cucharadas** de yogur griego
Precaliente el horno a 200 °C. Corte la parte superior del bulbo de ajo y rocíelo con el aceite de oliva y una pizca de sal. Envuélvalo en papel de aluminio y áselo durante 30-40 minutos hasta que quede dorado y blando. Una vez fríos, exprima y machaque los ajos. Mézclelos con la Salsa Teriyaki con ajo Kikkoman y el yogur griego.

Pasos 3

(almendras, nueces o anacardos) picados

1 pan de hogaza pequeño - **50 g** de espinacas frescas - **80 g** de queso labneh - **60 g** de frutos secos variados (almendras, nueces o anacardos) picados

Corte la parte superior de la hogaza y extraiga la pulpa dejando un "cuenco" y una "tapa". Extienda la salsa de ajo asado por el fondo del bol de pan. Coloque encima el shawarma de cordero cocido, el queso labneh, las hojas de espinacas frescas y la mezcla de frutos secos picados. Vuelva a colocar la parte superior del pan, envuélvalo bien en papel sulfurizado o papel de aluminio para transportarlo y córtelo en porciones para servir.