KIKKOMAN

Shawarma de setas y halloumi con ponzu en pan de pita

Tiempo total **45 Mins.** **15 Mins.** Tiempo de preparación **30 Mins.** Tiempo de cocción **180 Mins.** tiempo de espera

INGREDIENTES

10 porciones

Para las pitas:

900 g	de harina de trigo (tipo 405)
600 ml	de agua tibia
20 g	de levadura
10 g	de sal
10 g	de azúcar
100 ml	de aceite de oliva

Para las brochetas de shawarma:

700 g	de halloumi cortado en trozos pequeños (2 x 2 cm aprox.)
400 g	de setas, mezcladas y cortadas en trozos pequeños (2 x 2 cm aprox.)
100 ml	Kikkoman Ponzu - Aderezo con Salsa de Soja y Vinagre, con Sabor a Limón
50 ml	de sirope de arce
5 g	de pimentón en polvo
5 g	de comino molido

Para la ensalada de lombarda:

800 g	de lombarda cortada en rodajas finas
10 g	de sal
15 g	de azúcar moreno
50 ml	de vinagre balsámico blanco
20 ml	de aceite de oliva

Para la salsa:

1	diente de ajo, finamente rallado

PREPARACIÓN

Pasos 1

Disuelva la levadura y el azúcar en el agua. Añada la sal y la harina y amase brevemente hasta obtener una masa homogénea. Tape y deje reposar a temperatura ambiente durante unos 30 minutos. Unte la masa con un poco de aceite de oliva, dóblela varias veces y déjela reposar otros 30 minutos. Repita este proceso tres veces más. Divida la masa en porciones de unos 150 g cada una y dele forma de bola. Deje que las bolas de masa vuelvan a subir durante unos 30 minutos. Amase las bolas con las manos desde dentro hacia fuera y, añadiendo un poco de harina, dele forma de pan plano (28 cm de ø aprox.). Fríalos en una sartén con un poco de aceite de oliva a fuego medio durante 3-4 minutos por cada lado. Deben estar ligeramente dorados, pero blandos, de lo contrario serán más difíciles de enrollar.

Pasos 2

Marine el halloumi y las setas con el Ponzu Limón Kikkoman, el sirope de arce, el pimentón en polvo y el comino durante al menos 30 minutos. A continuación, ensarte la mezcla uniformemente en las brochetas shashlik. Ase las brochetas en el horno a unos 220 °C (con ventilador) durante 10-15 minutos hasta que estén bien doradas y sírvalas.

Pasos 3

Para la ensalada, masajee la lombarda con la sal, el azúcar, el vinagre y el aceite de oliva.

500 g	de yogur griego 10% materia grasa
100 g	de tahini
20 ml	de zumo de limón
5 g	de sal
2 g	de pimienta

Adicionales:

10	ramitas de eneldo desmenuzadas
150 g	de guindillas en vinagre
400 g	de tomates cherry cortados en cuartos
100 g	de cebollas blancas en aros
10 g	de zumaque en polvo

Pasos 4

Para la salsa, mezcle el ajo con el yogur, el tahini y el zumo de limón y sazone al gusto con sal y pimienta.

Pasos 5

Para servir, cubra cada pan de pita con la salsa de yogur. Coloque encima, la ensalada de lombarda, los pimientos y los tomates. Coloque una brocheta arriba y sírvalo cubierto con eneldo y zumaque.