

Bol de gyros de cerdo al estilo griego

Tiempo total **30 Mins.** 10 Mins. Tiempo de preparación 20 Mins. Tiempo de cocción

Información nutricional (por porción)
2552 kJ / 608 Kcal

Grasas: **34,1 g** Proteínas: **42,3 g**
Carbohidratos: **30,7 g**

INGREDIENTES

2 porciones

50 g cebada perlada (gruesa)
1 cebolla
1 diente de ajo
100 g tomates cherry
1 pimiento largo amarillo grande
2 cucharaditas Kikkoman aceite de Sésamo Toastado
4 cucharadas Kikkoman Salsa Estilo Japonés Teriyaki para Marinados
Pimienta recién molida
Orégano, frotado
250 g gyros (alternativa: ver consejo)
100 g queso tipo feta
10 aceitunas marinadas

PREPARACIÓN

Pasos 1

Preparar la cebada perlada según las instrucciones del envase. Cortar la cebolla en aros finos y picar finamente el ajo. Cortar los tomates por la mitad. Cortar el pimiento en tiras.

Pasos 2

Freír la cebolla, el ajo, los tomates y el pimiento en 1 cucharita de aceite de sésamo calentado durante 5-8 minutos y sazonar con la marinada teriyaki, la pimienta molida y el orégano.

Pasos 3

Freír el gyros de cerdo en el resto del aceite de sésamo caliente durante unos 5 minutos. Desmenuzar el feta.

Pasos 4

Disponer la cebada perlada, las verduras y el cerdo frito en boles, espolvorear con el feta, decorar con las aceitunas y servir.