KIKKOMAN

Gyros de pollo con pan de pita y salsa tzatziki

Tiempo total **165 Mins.** **15 Mins.** Tiempo de preparación **30 Mins.** Tiempo de cocción **120 Mins.** Tiempo de marinado

Información nutricional (por porción)
3.072 kJ / 735 Kcal

Grasas: **26 g** Proteínas: **47 g**
Carbohidratos: **62 g**

INGREDIENTES

2 porciones

Carne:

2 cucharadas	de yogur natural
4 cucharadas	Kikkoman Ponzu - Aderezo con Salsa de Soja y Vinagre, con Sabor a Limón
3	dientes de ajo
1 cucharadita	de orégano
1 cucharadita	de pimentón dulce molido
0,5 cucharadita	de romero seco
0,5 cucharadita	de comino
1 cucharadita	de comino negro
400 g	de muslo de pollo (sin piel y deshuesado)

Salsa Tzatziki:

1	pepino verde grande
3 cucharadas	de mayonesa
3 cucharadas	de yogurt griego
2 cucharadas	Kikkoman Ponzu - Aderezo con Salsa de Soja y Vinagre, con Sabor a Limón
1 pellizco	de pimienta
1	diente de ajo

PREPARACIÓN

Pasos 1

2 cucharadas de yogur natural - **4 cucharadas** Kikkoman Ponzu - Aderezo con Salsa de Soja y Vinagre, con Sabor a Limón - **3** dientes de ajo - **1 cucharadita** de orégano - **1 cucharadita** de pimentón dulce molido - **0,5 cucharadita** de romero seco - **0,5 cucharadita** de comino - **1 cucharadita** de comino negro - **400 g** de muslo de pollo (sin piel y deshuesado)
Para el adobo, mezcle el yogur con la Salsa Ponzu Limón Kikkoman en un bol. Añada el ajo prensado y las especias y mezcle bien. Deje marinar el pollo en la salsa resultante durante al menos 2 horas en el frigorífico.

Pasos 2

1 pepino verde grande - **3 cucharadas** de mayonesa - **3 cucharadas** de yogurt griego - **2 cucharadas** Kikkoman Ponzu - Aderezo con Salsa de Soja y Vinagre, con Sabor a Limón - **1 pellizco** de pimienta - **1** diente de ajo
Para preparar la salsa tzatziki, ralle el pepino verde en un bol. Añada la mayonesa, el yogur, la Salsa Ponzu Limón Kikkoman y la pimienta. Incorpore el ajo prensado y mézclelo todo bien.

Pasos 3

0,5 manojo de menta - **2** panes de pita griegos - **1 cucharada** de granos de granada
Ase el pollo en una parrilla precalentada durante unos 15 minutos. Sírvalo en pan de pita tostado con la salsa tzatziki, la menta picada y los granos de granada.

Para servir:

0,5 manojo de menta
2 panes de pita griegos
1 cucharada de granos de granada