

Recetario

KEBAP PALENTINO

INGREDIENTES:

150gr de Carne de lechazo
2 Rodajas de tomate
1 Rodaja de queso fresco
1 Pan brioche
1 Yogurt
50ml de nata
Salsa picante
Mix de lechugas
Cebolla encurtida
Queso de cabra en dados empanado

BABEL
FOOD EXPLORERS
¿Hablamos el mismo idioma?

PASO A PASO:

Procedimiento:

Para la salsa de yogurt:

Diluimos la nata en el yogurt y añadimos un poco de sal y pimienta.
Aliñamos la lechuga con un poco de aceite de oliva.

Abrimos el pan y dentro metemos en este orden lechuga, queso, tomate, cebolla encurtida, salsa yogurt, lechazo, más salsa de yogurt y la salsa picante.

Metemos en el Jospir 30 segundos y servimos.

