

Döner kebab

de carne



Preparación 1 hora
Cantidad 6 - 8 kebabs

Ingredientes:

- Medio kilo de filetes de ternera
- 1 lechuga rizada

Para adobar la carne:

- 2 cucharaditas de curry
- Pizca de ajo en polvo y pimienta negra
- Pizca de nuez moscada y cúrcuma
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- Pizca de guindilla (opcional)

Salsa de tomate para kebab:

- 1 diente de ajo
- 2 cebollas medianas
- 400 – 480 g de tomate natural triturado
- 1 cucharadita de curry
- 1 cucharadita de azúcar (opcional))

Salsa de yogurt y ajo:

- 1 huevo, zumo de limón, sal, azúcar
- 1 diente de ajo y perejil picados
- 200 ml de aceite
- 1 yogurt natural (125 ml)

Para hacer el pan de pita :

- 400 g de harina de repostería de fuerza, harina panificable o harina 000
- 6 g de levadura seca de panadería en polvo (1 sobre)
- 300 ml de agua templada (1 vaso)
- 1 cucharada de aceite de oliva
- Media cucharadita de azúcar
- Una pizca de sal



- 1 Hacemos la salsa de yogurt y ajo:** Picamos los ingredientes (sin el yogurt) dejando por encima el aceite, batimos, mezclamos con el yogurt y la guardamos en la nevera para que tome consistencia.
- 2 Preparamos la carne en adobo:**, la cortamos en filetes y luego cortamos en tiras finas. En un bol echamos el **curry**, el **ajo** en polvo, la **pimienta negra**, la **nuez moscada** y **cúrcuma**. Si os gusta podemos añadir una pizca de **guindilla** o unas gotas de **picante**. Añadimos dos cucharadas de **aceite**, echamos la **carne** y mezclamos hasta que queden todas las tiras de carne impregnadas. Tapamos y dejamos reposar en la nevera.
- 3 Hacemos el pan de pita:** Preparamos la masa, amasamos durante 8 minutos, hacemos una bola, tapamos con film y dejamos reposar en un lugar cálido unos 30 minutos. Una vez que ha reposado la masa, calentamos el horno a 240°C = 460°F. Cortamos en 8 porciones, hacemos bolas y aplastamos. **Horneamos a 240°C durante 5 minutos**, hasta que suban y tomen un ligero color dorado.
- 4 Mientras hacemos la salsa de tomate:** Picamos el **ajo** y la **cebolla** en tacos fino. En una cazuela ponemos un chorro de **aceite** a fuego medio y los sofreímos hasta que la cebolla quede transparente, añadimos el **tomate**, el **curry** y el **azúcar**. Mezclamos, tapamos y **dejamos cocinar unos 10 minutos**, dándole la vuelta de vez en cuando. Una vez cocinada podemos triturarla para conseguir una salsa más fina.
- 5 Freimos la carne adobada:** Calentamos una sartén a fuego alto, y cuando esté bien caliente añadimos una ración de la carne adobada (no debemos echar demasiada). La removemos y la cocinamos hasta que quede bien dorada. En un par de minutos ya esta lista.
- 6 Montamos el Döner Kebab:** Lavamos, escurrimos y picamos en tiras pequeñas la **lechuga** y la ponemos con los demás ingredientes. Comenzamos abriendo el pan hasta la mitad, presionamos en los laterales y en el hueco echamos una base de **salsa de tomate** y **salsa de yogurt**, añadimos un montoncito de **lechuga** y otro de **carne**. Mojamos con salsa de tomate y salsa de yogurt y añadimos otra ración de lechuga y carne, **finalizando con salsa de tomate y salsa de yogurt**. Serviremos acompañado de las dos salsas para que los comensales puedan añadir más a su gusto. También podemos servirlo en un plato con el pan de pita al lado .