

# Cocina Aventura

## INGREDIENTES

- ❖ Mezcla para Gyros Premiada (consumo 25 gr por 1 kilo producto)
- ❖ Aceite
- ❖ Pan Pita



### INGREDIENTES FRESCOS;

- ❖ 1 kg solomillo de cerdo
- ❖ Cebolla roja
- ❖ Lechuga
- ❖ Salsa Tzaziki

### PREPARACIÓN; Gyros Premiado

Cortar el solomillo longitudinal en 3 rebanadas.

Sazonar 1 Kg. de solomillo con 25 gr. de la Mezcla para Gyros Premiado.

Dejar adobar 20 minutos. (para tener mejor resultado deja marinar durante 12 horas en la nevera).

Untar los solomillos con aceite y asar a la parrilla hasta que estén tiernos.

Cortar la cebolla en láminas finas.

Cortar los solomillos en tiras diagonales y mezclar con la cebolla.

Humedecer las pitas ligeramente y calentar a la parrilla en el horno o en el microonda.  
Cortar la lechuga en tiras finas

Servir con salsa Tzaziki.