

SHAWARMA MISTO DE FRANGO E CARNE

INGREDIENTES

4 pães sírio
1/2 kg de patinho (ou outra carne macia)
1/2 peito de frango desossado
sal a gosto
pimenta-do-reino a gosto
salsinha picada a gosto
2 folhas de hortelã amassadas
4 dentes de alho amassados
1/2 limão grande (suco)
2 colheres de azeite de oliva
1 pitada de canela em pó
1 tomate picado
Maionese: 1 xícara de leite
óleo quanto baste
1 dente de alho
sal a gosto
pimenta-do-reino a gosto
1/2 limão grande (suco)
batata frita a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque no liquidificador 1 xícara de leite
Acrescente o óleo em fio, com o liquidificador ligado, até ter o ponto de maionese
Quando atingir esse ponto, acrescente o alho, sal, pimenta
Pique as carnes e tempere
Refogue a carne com um pouco de azeite de oliva até ficar bem sequinha
Sobre o pão sírio, espalhe uma colher de maionese
Coloque a carne refogada e mais um pouco da maionese
Coloque mais salsinha picada sobre a carne
Adicione o tomate

Finalize com as batatas fritas

Enrole os pães como panquecas

Leve ao forno a 200

Sirva com a maionese

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/10846-shawarma-misto-de-frango-e-carne.html>