



UNIVERSIDAD DEL SURESTE

COCINA DE MEDIO ORIENTE

RECETA DE CORDERO A LA SHAWARMA

PROFESORA

ANDREA DEL ROSARIO HENNING FONSECA

ALUMNA

ILSA DEL ROSARIO ALFONSO LÓPEZ

08 DE JULIO DE 2020

VILLAFLORES, CHIAPAS

PASIÓN POR EDUCAR

CORDERO A LA SHAWARMA

INGREDIENTES

- 1 kg de carne de cordero
- 1 cebolla
- 125 ml de agua

Para el adobo

- 4 dientes de ajo
- 4 cucharadas de aceite de oliva
- 25 ml de vinagre de vino tinto o vinagre de manzana
- 1 ½ cucharada de comino
- 1 cucharada de cilantro
- 2 cucharadas de pimiento
- ½ cucharada de pimienta
- ½ cucharada de jengibre
- ½ cucharada de canela
- 1 cucharada de cúrcuma
- ½ cucharada de nuez moscada
- Sal

PROCEDIMIENTO

- ✚ Mezclar todos los ingredientes para el adobo, licuar bien hasta tener una mezcla homogénea.



- ✚ Cortar la carne en milanesas delgadas.
- ✚ Cortar cebollas en rodajas.
- ✚ En un refractario o traste de aluminio, poner de base, las rodajas de cebolla.
- ✚ Poner una capa de el abobo, después una capa de la carne, luego otra de cebolla y así sucesivamente.
- ✚ Antes de llevar al horno agregar agua y limón.
- ✚ Llevar al horno a 150 grados de 25 a 40 minutos.



- ✚ Dejar enfriar, servir con ensalada y pan pita.

