



Beef pita sandwich

INGREDIENTES

- 1 bandeja de Carne para fajitas
- 1 chorrito de salsa Teriyaki
- 1 chorrito de salsa de Soya
- 1 chorrito de salsa Hoisin
- Repollo picado finito
- Aguacate
- 4 Pan pita pequeños
- Kale al gusto
- Cilantro al gusto
- Queso de cabra opcional
- Aceite de oliva
- Sal y pimienta

PREPARACIÓN

Salpimenta la carne y agrégale las salsas.

Deja marinar por 2 horas.

En un sartén bien caliente con aceite de oliva, coloca la carne y cocina al término deseado.

En una plancha coloca los panes pita sin dejar que se tuesten.

Arma el sandwich con todos los ingredientes.



@MagefesaVe



@MagefesaVenezuela



@MagefesaVe

www.magefesa.com.ve