



## Salsa de Yogur con Pan de Pita

**Ingredientes** - Para 4 persona(s)

- 10 Hoja(s) de *Menta, fresca*
- 2 Diente(s) de *Ajo*
- 1 Ud. de *Pepino*
- 2 Cucharada(s) de *Aceite de oliva*
- 1 Pellizco(s) de *Sal*
- 1 Ud. de *Limón*
- 500 g de *Yogur natural*
- 1 Pellizco(s) de *Pimienta*
- 4 Ud. de *Pan de pita*

### Preparación

Paso 1 - Preparación de los ingredientes

Lavaremos bien el **pepino**, el **limón** y las hojas de **menta**. Pelaremos el **pepino** y lo rallaremos finamente, exprimiendo el exceso de agua con un paño limpio. Pelaremos y picaremos finamente los **dientes de ajo**. Exprimiremos el **limón** para obtener su jugo. **Prepararemos todos los ingredientes cuidadosamente** para asegurar que la salsa tenga una textura suave y un sabor equilibrado.

Paso 2 - Preparación de la salsa de yogur

En un bol grande, mezclaremos el **yogur natural** con el **pepino rallado** y el **ajo picado**. Añadiremos las **hojas de menta** finamente picadas, el **jugo de limón**, y el **aceite de oliva**. Sazonaremos con sal y pimienta al gusto. **Mezclaremos bien todos los ingredientes** hasta obtener una salsa homogénea y cremosa.

Paso 3 - Reposo de la salsa

Taparemos el bol con film transparente y dejaremos reposar la **salsa de yogur** en el refrigerador durante al menos 30 minutos. Este tiempo de reposo permitirá que los sabores se mezclen y la salsa adquiera una mayor intensidad de sabor. **El reposo es crucial** para que la salsa tenga una textura y sabor óptimos.

Paso 4 - Preparación del pan de pita

Mientras la salsa reposa, calentaremos el **pan de pita** a la plancha o en el horno hasta que esté dorado y crujiente. **Calentaremos el pan de pita** justo antes de servir para que esté fresco y delicioso.

Paso 5 - Presentación del plato



## Recetus - Salsa de Yogur con Pan de Pita

Tu comunidad de cocina

recetus.com

---

Serviremos la **salsa de yogur** en un bol bonito, decorada con unas hojas de menta fresca y una rodaja de limón. Colocaremos el **pan de pita** caliente cortado en triángulos alrededor del bol de salsa. **La presentación es importante** para que el plato sea más atractivo y apetecible.

### Paso 6 - Disfrutar

Disfrutaremos de esta deliciosa **salsa de yogur con pan de pita** como entrante o acompañamiento. La combinación de la salsa fresca y cremosa con el pan crujiente es perfecta para cualquier ocasión. **Disfrutaremos del sabor refrescante y ligero** de este plato.