

CHURRASCAS DE JUREL UNICO Y SALSA VERDE



PORCIONES

6

DIFICULTAD

Fácil

PREPARACIÓN

Para las churrascas:

1. En un bol mezclar la harina, levadura, sal y azúcar. Añadir el agua y amasar hasta obtener una masa suave.
2. Dividir en 6 porciones y armar bolitas. Para dar forma a las churrascas, aplastar con la palma de la mano hasta que queden aproximadamente de 1 cm de espesor. Dejar reposar por 10 minutos y cocinar en un sartén seco a fuego medio por 3 minutos por lado aproximadamente.

Para el relleno con salsa verde:

3. Desmenuzar el jurel en un bol y reservar.
4. En la procesadora mezclar la cebolla, perejil, ajo, yogur, jugo de limón, aceite, sal y pimienta. Moler bien hasta lograr una consistencia de salsa.

Para el armado:

5. Partir las churrascas en dos, agregar la salsa verde en una de las mitades y sobre la salsa añadir el jurel desmenuzado. Tapar la churrasca y listo para servir.

TIEMPO ESTIMADO

45 minutos

INGREDIENTES

Para la masa:

- 2 ½ tazas de harina
- 2 cucharaditas de levadura en polvo
- 1 pizca de azúcar
- 1 ½ taza de agua

Para el relleno:

- 1 lata de Jurel UNICO sin sal agregada
- 1 cebolla picada
- 1 paquete de perejil
- 1 diente de ajo
- Jugo de 1 limón
- 2 cucharadas de yogur natural
- Aceite, sal y pimienta a gusto

