

Lomo Dicaba en pan de pita



¿Que necesitamos?

- 1/2 kilo de filete de lomo de cerdo
- Aceite de oliva (2 cucharas)
- 2 cucharillas de especias de curri
- [Salsa de yogurt y ajo](#)
- [Salsa roja Dicaba](#)
- 6 panes de pita
- 1 lechuga riza
- Sal



Preparación:

- Cortamos los filetes en tiras y los bañamos en un adobo hecho en un recipiente hondo, con 2 cucharadas de aceite de oliva y dos cucharillas de especias de curri. Mezclamos todo bien y lo dejamos reposar.
- Mientras se lava bien la lechuga y se corta en tiras finas, tipo juliana.
- En una sartén con unas gotas de aceite de oliva, echamos las tiras de carne y las hacemos vuelta y vuelta, pues el lomo si se hace demasiado queda muy seco.
- Mientras tanto mojamos ligeramente bajo el grifo las pitas y una vez ha desaparecido el agua, las ponemos en la tostadora y dejamos que se hagan dos o tres minutos, hasta que hinchen. También podríamos hacerlas en una sartén en vez de en la tostadora.
- Una vez hechas las pitas les cortamos un borde, que suele venir marcado, las abrimos y rellenamos con la ayuda de unas pinzas. Comenzamos echando la lechuga, la carne, la salsa roja y la de yogurt.
- Ponemos las dos salsas en la mesa y las vamos añadiendo a medida que comemos.



Podemos prepararlo en plato...

- Para prepararlo en plato ponemos en una mitad la carne y en la otra la ensalada. Mojamos todo con las dos salsas y servimos.
- Acompañamos con las salseras: de salsa roja y de salsa de yogurt y ajo.



Variantes...

- Podemos utilizar filetes de pechuga de pollo o pavo, con el mismo sistema.
- También se puede hacer con los filetes de ternera.