



PAN PITA RELLENO DE VEGETALES Y QUESO DE CABRA

Ingredientes:

- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 6 portobello, cortados en tiras
- 3 manojos de espinacas, limpias y troceadas
- 1 pimiento morrón amarillo cortado en tiras
- 1 pimiento morrón naranja cortado en tiras
- 1/2 taza de aceitunas sin hueso y en rebanadas
- Sal, al gusto
- 50 g de queso de cabra
- 6 piezas de pan pita

Procedimiento:

En una sartén caliente el aceite, fríe los portobello y las espinacas hasta que estén bien cocidos, agrega los pimientos, las aceitunas, sazona al gusto y cocina por 1 minuto más.

Corta el pan pita por la mitad, rellena con lo anterior y con un poco de queso de cabra.

Repite con el resto del pan pita. Ofrece.

Tiempo de preparación: 10 minutos

Consejo: Acompaña con rajas en escabeche y frituras de vegetales.

Tiempo de preparación:	10 minutos
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	6-12