

# Pita de apio con falafel y salsa de ajo



## Ingredientes

Ingredientes para 10 porciones:

1,2 kg de apio en tiras Ardo

1,2 kg de gajos de batata Ardo

500 g de falafel Ardo

20 g de ajo en cubos Ardo

10 g de perejil Ardo

1 lechuga iceberg en corte fino

1 dl de mayonesa

1 dl de yogur

10 panes pita

2 cebollas rojas cortadas finamente

Aceite de girasol

Especias para pita

Sal y pimienta

## Modo de preparación

1. Mezcla las tiras de apio descongeladas con aceite de girasol y las especias para pita.
2. Coloca en una bandeja de horno y hornea durante 15 minutos a 180 °C.
3. Mezcla la mayonesa con el yogur, ajo y perejil, y salpimenta al gusto.
4. Hornea o fríe los falafels.
5. Calienta los panes pita en la tostadora y rellena después con la lechuga iceberg, las tiras de apio asadas y el falafel. Adorna con la salsa de ajo y la cebolla roja.
6. Prepara los gajos de batata y sírvelos de acompañante.

## Alérgenos

Milk

Gluten



We preserve nature's gifts