elGourmet

Chivito de Inspiración Charrúa

Ingredientes

Baguette: 1 unidad
Escarola: c/n
Queso Ementhal: 200 grs
Tomate pera: 4 Unidades
Huevos: 4 Unidades
Panceta: 16 Lonjas
Redondo de ternera asado: 1 unidad
Zanahoria rallada: c/n

Mayonesa

Huevo: 1 unidad
Lima para su jugo: 2 Unidades
Ajo: 1 Diente
Sal y Pimienta: c/n

Preparación de la Receta

- Cortar lonchas de *redondo* y reservar.
- Cortar el pan a la mitad y reservar la parte de abajo
- La de arriba llevar al horno con el queso emmenthal para *gratinar*.
- Hacer una *mayonesa* de *ajo* con el *huevo*, el *ajo* y el *jugo* a una procesadora.
- Emulsionar con aceite y salpimentar.
- Reservar.
- Freír la *panceta* y los huevos.
- Untar con la *mayonesa* de *ajo* las mitades de panes y poner escarola, *zanahoria*, *tomate*, *panceta*, la carne y los huevos.
- Tapar con el pan con queso y pinchar con palitos y aceitunas marcando las raciones.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/chivito-de-inspiracion-charrua