

Emparedado de Cerdo con Encurtidos

Tiempo de preparación: 15 Min



Ingredientes

Aguacate: c/n

Chapata: c/n

Habaneros en conserva: c/n

Pierna adobada: c/n

Sal de mar: c/n

Bolillo: c/n

Frijoles refritos: c/n

Mayonesa: c/n

Pierna con estofado: c/n

Encurtido de cebolla morada

Cebolla Morada: 1/4 unidad

Limón para su jugo: 1 unidad

Sal de mar: c/n

Preparación de la Receta

Encurtido

- Mezclar la *cebolla* morada en juliana.
- Sazonar con *jugo* de *limón* y *vinagre*.

Emparedado

- Desmenuzar toscamente la *pierna*.
- Disponer sobre una tapa del pan *mayonesa*, un poco de frijoles refritos, la *pierna* en estofado picada y el *encurtido* de *cebolla* y habaneros en conserva.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/emparedado-de-cerdo-con-encurtidos>