Emparedado de Cerdo con Encurtidos



Tiempo de preparación: 15 Min

Ingredientes

Aguacate: c/n
Bolillo: c/n
Chapata: c/n
Frijoles refritos: c/n
Habaneros en conserva: c/n
Mayonesa: c/n
Pierna adobada: c/n
Pierna con estofado: c/n
Sal de mar: 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