

Japón Sando Sándwich

Tiempo de preparación: 20 Min



Ingredientes

Chuleta de puerco natural: 1 Kilo

Col morada: 1/2 unidad Jengibre rallado: 1/2 cda

Miel: 50 Gramos Panco: 300 Gramos

Sal: c/n

Salsa Inglesa: 100 miliitros

Col blanca: 1/2 unidad Diente de ajo: 1 unidad Ketchup: 100 miliitros Mostaza Dijon: 1 cda

Pan de caja blanco: 8 rebanadas

Salsa soya: 100 miliitros

Preparación de la Receta

- Quitar hueso de chuleta y salpimentar.
- Pasar por harina
- Pasar por huevo batido y después por panco.
- Freír, escurrir y reservar.
- Quitar las orillas al pan de caja, partirlo por mitades y untar salsa.
- Añadir mix de col en una tapa del pan y montar la carne, tapar, cortar y servir.
- Rallar fino la *col*, pasar por *huevo* batido y panco.
- Freír, escurrir y reservar

Salsa

- Moler ajo, mostaza y jengibre, añadir salsa soya, salsa inglesa, kétchup y miel y picar chile serrano y añadir
- Hervir a fuego bajo a que reduzca y reservar.

Emplatado

• Untar pan con la salsa, incorporar mix de *col*, carne, empalmar y cortar.

Consulta la receta original en https://elgourmet.com/recetas/japon-sando-sandwich