

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, *ketchup* 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>