

## **Pambazos Cubanos**

Tiempo de preparación: 20 Min



### Ingredientes

Aceite De Oliva: 100 miliitros Brazuelo de puerco: 1 y 1/2 Kilo

Cilantro: 1 Manojo Comino: 30 Gramos

**Dientes de ajo**: 5 Unidades **Menta fresca**: 50 Gramos

Naranja: 3 Piezas Orégano: 50 Gramos

Pan tipo brioche mini: 8 Unidades Yerbabuena fresca: 50 Gramos

**Ensalada** 

Aceite De Oliva: 50 miliitros Brotes de betabel: c/n

Khale: 100 Gramos Nuez: 100 Gramos

Pimienta negra molida: c/n Queso de cabra con ceniza: 200 Gramos

Sal: c/n Vinagre de jerez: 50 miliitros

## Preparación de la Receta

• Sacar jugo de naranjas y licuar con todos los ingredientes.

• Masajear la carne con la molienda y reservar en refrigeración por dos horas.

• Cocinar en olla 1 hora por kilo o hasta estar bien cocido.

#### **Ensalada**

- Trocear el khale, queso, nuez y llevar aun bowl y mezclar.
- Batir aceite de oliva, vinagre de jerez y salpimentar
- Verter sobre la ensalada.

## **Emplatado**

• Abrir el pan, rellenar con carne y acompañar con ensalada a un costado.

# Consulta la receta original en https://elgourmet.com/recetas/pambasitos-cubanos