

Pambazos Cubanos

Tiempo de preparación: 20 Min



Ingredientes

Aceite De Oliva: 100 miliitros

Cilantro: 1 Manojó

Dientes de ajo: 5 Unidades

Naranja: 3 Piezas

Pan tipo brioche mini: 8 Unidades

Brazuelo de puerco: 1 y 1/2 Kilo

Comino: 30 Gramos

Menta fresca: 50 Gramos

Orégano: 50 Gramos

Yerbabuena fresca: 50 Gramos

Ensalada

Aceite De Oliva: 50 miliitros

Khale: 100 Gramos

Pimienta negra molida: c/n

Sal: c/n

Brotes de betabel: c/n

Nuez: 100 Gramos

Queso de cabra con ceniza: 200 Gramos

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>