

# Panino con Carne de Res al Tamarindo

Tiempo de preparación: 45 Min



## Ingredientes

**Aceite De Oliva:** c

**Cebolla Morada:** 1 unidad

**Chile chipotle seco:** 1 unidad

**Jitomate bola:** 1 unidad

**Mantequilla:** 1 Barra

**Pan para panino:** 1 unidad

**Top sirloin:** 1 Kilo

**Cabeza de ajo:** 1 unidad

**Cebolla:** 1 unidad

**Col morada:** 1/2 unidad

**Lechuga:** c/n

**Pulpa de Tamarindo:** 1 Taza

**Queso doble crema:** 1 unidad

## Preparación de la Receta

- Cortar *cebolla* morada en cuartos y hacer lo mismo con la *cebolla* blanca.
- Cortar un *ajo* entero con piel por la mitad.
- En un sartén bien caliente incorporar aceite de oliva y una barra de *mantequilla*.
- Con la *mantequilla* derretida meter el *ajo* y las cebollas hasta que estén bien dorados y reservar.
- Calentar otro sartén que este bien caliente con aceite para sellar el top sirloin ya salpimentado por ambos lados y reservar.
- En un parte poner aceite, picamos *cebolla* y la acetrimos.
- Agregar la pulpa de tamarindo el *chile chipotle* y dejar sofreírse y licuar.
- En el sartén donde se esta cocinando la carne agregar la preparación de cebollas y *ajo* para terminar su cocción.
- En un bol poner el queso *crema*, salpimentar y agregar la *col* morada *rebanada* en julianas.
- Mezclar de manera homogénea.
- Cortar el panino por la mitad, untar la mezcla de queso y *col*.
- Cortar una rodajas de *jitomate* y montar en el sándwich.
- Colocar una capa de lechugas y una par de rebanadas delgadas del top sirloin.
- Por último bañar con la salsa de tamarindo.