

Panino de Arrachera

Tiempo de preparación: 20 Min



Ingredientes

Aguacate: 250 Gramos

Cebolla: 100 Gramos

Jitomate baby: 100 Gramos

Mantequilla: 250 Gramos

Pan tipo baguete: 1 unidad

Carne arrachera: 600 Gramos

Cerveza sin alcohol: 1 unidad

Limon: 2 Piezas

Mix de pimientos baby: 350 Gramos

Preparación de la Receta

- Asar la carne, reposar y cortar en cuadros pequeños.
- Temperar la *mantequilla* y licuarla con pulpa de *aguacate*.
- Sal pimentar y formar un rollo llevar a refrigeración.
- Cortar de forma brusca los pimientos y *saltear* junto con los jitomates baby.
- Añadir cerveza sin alcohol y *limón*.
- Esperar que reduzca y reservar.

Emplatado

- Calentar el panino y abrirlo.
- Rellenarlo con la carne.
- Añadir rodajas de rollo *aguacate* con *mantequilla*.
- Incorporar mix de pimientos.
- Bañar con *jugo* de cocción de los pimientos.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/panino-de-arrachera>