

Pepito Francés



Ingredientes

Azúcar moreno: 1 cda

Mantequilla: 40 Gramos

Pan especial: 2 rebanadas

Queso briquette francés: 150 Gramos

Solomillo de ternera: 250 Gramos

Cebolla roja: 1 unidad

Mostaza antigua: 2 cdas

Pimienta: c/n

Sal en escamas: c/n

Aceite De Oliva: c/n

Preparación de la Receta

- En una sartén con *mantequilla*, *dorar* la *cebolla* en juliana con una pizca de azúcar moreno.
- Una vez que tome *color*, bajar el fuego y dejar hasta el último momento.
- *Dorar* el pan en una sartén caliente.
- Reservar.
- En esa misma sartén, marcar finas lonchas de *solomillo* que habremos cortado previamente y sólo por una cara
- Con esto conseguiremos un efecto de falso roast beef.
- Añadir pimienta.
- Montar el "pepito" untando una generosa capa de *mostaza* sobre el pan.
- A continuación el *solomillo* con pimienta recién molida y sal en escamas.
- Cubrir con una capa de queso briquette, la *cebolla* caramelizada y cerrar con la otra *rebanada* de pan con *mostaza*.
- Servir inmediatamente.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pepito-frances>