Philly Chesse



Tiempo de preparación: 20 Min

Ingredientes

Arrachera de res natural: 1 Kilo
Cebolla dorada: 1 unidad
Cebolla blanca: 1 Unidad
Maicena: 50 Gramos
Pan media noche brioche: c/n
Queso cheedar: 150 Gramos
Queso Azul: 50 Gramos
Cebolla Morada: 1 unidad
Chile habanero deshidratado: 50 Gramos
Leche: 1 Litro
Mantequilla: 75 Gramos
Queso Gruyere: 100 Gramos
Queso Manchego: 150 Gramos
Sal: c/n

Preparación de la Receta

- Asar la arrachera termino 3/4.
- Formar una salsa con los quesos y la leche a fuego muy bajo y espesar con *maicena*.
- Rebanar mix de cebollas y caramelizar con *mantequilla*.
- Pulverizar *chile* y añadir a la salsa de quesos

Emplatado

- Abrir el pan untar *mantequilla* en las partes externas y dorarlo en sartén.
- Picar en tiras la carne e introducirlas al pan.
- Bañar con salsa de queso.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/philly-chesse