

# 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 introducir las al pan.
- Bañar con salsa de queso.

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