Sandwich Cubano



Ingredientes

Fetas de queso: c/n
Lomo de cerdo asado marinado en mojo verde cubano: c/n
Mostaza: c/n
Pepinos en vinagre feteados: c/n
Jamón York: c/n
Mantequilla: c/n
Pan tipo baguette: 1 unidad

Cerdo marinado en mojo verde cubano

Aceite de oliva extra virgen: 160 miliitros
Cilantro fresco: 40 Gramos
Dientes de ajo picado: 1 unidad
Jugo lima: 30 miliitros
Menta fresca: 10 Gramos
Sal y Pimienta: c/n
Comino molido: 2 Gramos
Jugo naranja: 30 miliitros
Lomo de cerdo: 400 Gramos
Orégano seco: 1 cdta

Preparación de la Receta

Cerdo marinado en mojo verde cubano

- Mezclar todos los ingredientes y sumergir la carne.
- Llevar la preparación a una bolsa plástica con cierre y dejar en la heladera por 12 horas.
- Llevar al horno pré-calentado a 180º C el *lomo* de *cerdo* con todo el macerado.
- Asar durante 45 – 60 minutos.

Sándwich cubano

- Filetear los filetes de *lomo* de *cerdo* cuando estén fríos.
- En una sartén o *plancha* untar un poco de *manteca*.
- Cuando esté caliente, añadir los filetes de *lomo* y el *jamón*, *dorar* rápidamente por ambos lados.

- Partir la barra de pan a la mitad y untar *mostaza* en una de las partes.
- Añadir los filetes de *lomo*, el *jamón*, el queso y el *pepinillo*.
- Cerrar el sándwich y untar toda la superficie de arriba con *mantequilla* derretida.
- Llevar a la *plancha* con la parte de la *mantequilla* hacia abajo, y pintar la otra parte también con *mantequilla* derretida.
- Aplastar el sándwich con la tapa doble de la *plancha* o con la tapa de una olla.
- Una vez dorado, darle la vuelta al sándwich y seguir apretando
- (aprox 5min de cada lado)
- ¡Servir y disfrutar!

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/sandwich-cubano