elGourmet

Sándwich de Cerdo

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Baguetines: 2 Unidades
Lechuga: 50 grs
Palta: 1 unidad
Bondiola de cerdo asada: 400 grs
Mostaza: c/n
Queso del país: 100 grs.

Pickles

Agua: 1 Litro
Chile: 1 unidad
Laurel: 3 Hojas
Morrón Rojo: 1 unidad
Sal: c/n
Vinagre Blanco: 250 cc.
Cebolla Morada: 1 unidad
Cilantro: c/n
Ajo: 4 Dientes
Pimienta negra en granos: c/n
Aceite De Oliva: c/n
Azucar: 30 grs

Preparación de la Receta

Pickles

- En una olla con agua caliente, azúcar, sal, hoja de *laurel*, *chile*, pimienta negra y cocinar por 5 minutos.
- Dividir en dos recipientes y en uno agregar la *cebolla* en aros y el *pimiento* rojo en juliana en el otro y dejar enfriar.

Armado

- Cortar el **cerdo** asado en láminas de ½ cm y y cortar *palta* en gajos.
- Abrir los baguetines, unbtar con *mostaza* y rellenar con los trozos de *cerdo*, gajos de *palta*, queso del país y terminar con los *pickles* de *cebolla*, *morrón* y *cilantro* picado.

Consulta la receta original en