

# Sandwich de Lomo Agridulce

Tiempo de preparación: 60 Min



## Ingredientes

**Azúcar mascabo:** 4 cdas

**Lomo:** 1 kg

**Naranja para su jugo:** 1 unidad

**Rúcula:** 1 Atado

**Mostaza de Dijon:** 2 cdas

**Panes tipo ciabatta:** 4 Unidades

### Cebollas crocantes

**Cebollas:** 2 Unidades

**Ajo en polvo:** 1/2 cda

**Pimienta:** 1 cdita

**Aceite para freir:** c/n

**Pimentón:** 1 cdita

**Sal:** 1 cdita

### Mayonesa de alcaparras

**Alcaparras:** 2 cdas

**Miel:** 2 cdas

**Salsa Inglesa:** 2 cdas

**Mayonesa:** 1/2 Taza

**Mostaza:** 1 cda

**Sal y Pimienta:** c/n

## Preparación de la Receta

### Lomo

- Cortar el **lomo** en bifés de 1 cm y reservar en una fuente.
- En un bol mezclar azúcar, *mostaza* y *jugo* de *naranja* hasta integrar.
- Bañar los lomitos con esta preparación y dejar *marinar* en heladera por 1 hora. Reservar.

### Cebollas crocantes

- Pasar las rodajas de *cebolla* por una mezcla de *harina*, pimienta, *pimentón*, sal y *ajo* en polvo.
- Freír e abundante aceite caliente a 160 °C hasta *dorar* y que estén crujientes.

## Mayonesa

- Procesar con mixer, *mayonesa*, salsa inglesa, miel, *mostaza* y *alcaparras*.
- *Condimentar* con sal, pimienta y reservar.

## Armado

- Escurrir los bifés de la *marinada*, *condimentar* con sal y en sartén caliente con aceite de oliva cocinar por ambos lados hasta *dorar* (2 minutos por lado)
- Tostar los panes y untarlos con la *mayonesa* de *alcaparras*.
- Agregar los lomos cocidos, hojas de *rúcula* y cerrar los sándwiches con el pan restante.
- Acompañar con los aros de *cebolla* crocantes.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/sandwich-de-lomo-agridulce>