

Sándwich de Pierna de Cerdo Almendrada

Tiempo de preparación: 20 Min



Ingredientes

Almendra en hojuelas: 250 Gramos

Dientes de ajo: 3 Unidades

Manteca De Cerdo: 50 Gramos

Pan tipo torta español: 3 Unidades

Pimientos minis y multicolores: c/n

Zanahorias baby: c/n

Cebolla cambray: 1 Manojó

Maicena: 50 Gramos

Manzana: 1 Pieza

Pierna de Puerco: 1 Kilo

Vino Blanco: 100 mililitros

Preparación de la Receta

- Rebanar la **pierna**.
- Salpimentar y sellar en la sartén.
- Añadir los pimientos partidos por la mitad, la **cebolla**, zanahorias y el **ajo** martajado.
- Tostar las hojuelas de **almendra** e incorporarlas a lo anterior.
- Verter vino blanco.
- Añadir **Maicena**, espesar y lograr una salsa con textura nape.

Aderezo

- Licuar **manzana** pelada con **ajo** y **mayonesa**, agregar pizca de sal y pimienta.

Emplatado

- Calentar pan y abrirlo.
- Untar aderezo en base y tapa del pan.
- Rellamar con **pierna** y vegetales.