

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 Manojo

Maicena: 50 Gramos Manzana: 1 Pieza

Pierna de Puerco: 1 Kilo Vino Blanco: 100 miliitros

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.
- Rellanar con pierna y vegetales.