Sándwiches de Cerdo



Tiempo de preparación: 180 Min

Ingredientes

Aderezo

Pimienta: Cantidad necesaria
Sal: Cantidad necesaria
Cebolla Morada: 1 Unidad
Queso Provolone: 3 cdas
Tomate: 1 Unidad
Orégano: 1/2 cda
Queso Crema: 1/2 Taza

Carne

Paleta de cerdo: 2 k
Cebollas: 2 Unidades
Apio: 2 Varas
Cerveza roja: 350 cc
Caldo: Cantidad necesaria
Sal: Cantidad necesaria
Aceite De Oliva: 1 Chorrito
Canela: 1 Rama
Pimienta: Cantidad necesaria
Ajo: 4 Dientes
Zanahorias: 2 Unidades

Preparación de la Receta

Carne

- En una sartén con aceite, sellar la paleta de **cerdo** de ambos lados.
- Sobre una tabla, cortar las cebollas en cuartos
- Añadir a la sartén y cocinar por unos minutos.
- Luego agregar la cerveza roja y cocinar hasta que el alcohol se evapore.
- Mientras tanto, sobre una tabla, cortar las zanahorias en rodajas y el *apio* en tiras
- Con un mortero, aplastar los dientes de *ajo*.

- En una fuente para horno colocar la carne, el líquido de cocción, las cebollas, las zanahorias, el *apio* en tiras, la canela en rama y los dientes de *ajo*.
- Cubrir con cantidad suficiente de caldo, tapar con papel aluminio y llevar al horno
- Cocinar a 180 °C durante 3 horas.

Aderezo

- Sobre una tabla, cortar la *cebolla* morada en pluma, *pelar* los tomates, cortar en cubos y retirarles las semillas.
- En un bol, mezclar el queso *crema*, la *cebolla*, el *tomate* y el queso provolone rallado
- *Condimentar* con *orégano* y salpimentar
- Reservar en la nevera.

Armado

- Cortar los panes a la mitad y tostarlos.
- Cubrir la base de los panes con el aderezo, disponer el *cerdo* deshebrado y tapar con el pan restante.

- Al comprar las zanahorias, procura que tengan un *color naranja* vivo y que aún conserven hojas de *color* verde para asegurarte de que estén frescas.
- Utiliza un mortero de un material no poroso, para que no absorba los aromas y sabores de los ingredientes
- La madera, por ejemplo, no es una buena opción por este motivo
- Los mejores morteros son los de piedra, sobre todo de granito, y también los de nuevos materiales como el polietileno.

Para m&aacute

- S recetas tan deliciosas como ésta, no te pierdas los capítulos estreno de "Recetas de Familia".

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/sandwiches-de-cerdo