

Sandwich cubano



Dificultad: 🍴🍴🍴🍴🍴

Tiempo de preparación: 15min , Tiempo de cocción: 8min

Tiempo total: 23min , Número de porciones: 2

Calorías , 0 g Azúcares , 0 g Grasas , 0 g Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/sandwich-cubano>

Preparación

Cortar la barra de pan a la mitad de forma longitudinal. En la parte superior de la pan desparramar un poco de mostaza, a continuación, coloque encima uniformemente los 4 pepinillos. A continuación, coloque una rebanada de queso emmental en la parte superior de los encurtidos. Doble cada rebanada de jamón por la mitad y coloque de manera uniforme en la parte inferior del pan. Encima ubique la carne de cerdo. A continuación, unir las dos partes del pan. Unte la parte superior del pan con la manteca. Lleve el pan a un grill o parrilla hasta que la parte superior del pan dore y esté crujiente. El tiempo aproximado es de 4 a 6 minutos. Después de que el sándwich es crujiente y el queso se haya derretido, retire con cuidado y cortar en diagonal, de esquina a esquina.



Ingredientes

- ✓ 1 unidad/es Pan (tipo francés)
- ✓ 30 gramo/s Mostaza
- ✓ 4 unidad/es Pickles (pueden ser pepinillos)
- ✓ 5 rebanada/s finas Jamón Cocido
- ✓ 2 rebanada/s Carne de Cerdo cocida
- ✓ 1 rebanada/s Queso Emmental
- ✓ 30 gramo/s Manteca

Categorías

Un día normal, Todo el año, Económico, Carne, Rápida, Ingrediente extra, Snacks