

PHILLY CHEESESTEAK SANDWICH

Ingredientes

- 1 libra de filete de res cortado en rodajas finas *
- ½ cucharadita de sal o al gusto
- ½ cucharadita de pimienta negra o al gusto
- 1 cebolla dulce (grande), cortada en cubitos
- 8 rebanadas de queso provolone*
- 4 bollitos panes
- 2 cucharadas de mantequilla sin sal (a temperatura ambiente para que esté suave)
- 1 diente de ajo triturado
- 2-4 cucharadas de mayonesa o al gusto



Instrucciones:

1. Corta los bollos de pan con un cuchillo de sierra (a 3/4 del camino, o sea que queden pegados). Corta las cebollas y corta la carne en tiritas finas, que todo esté listo por que se cocina todo al mismo tiempo.
2. En un plato pequeño, mezcla 2 cucharadas de mantequilla ablandada con 1 diente de ajo triturado. Unta la mantequilla de ajo en tus bollitos de pan y tostar los bollos en una sartén grande, estufa plana o plancha a fuego medio hasta que estén dorados, dejar aparte.
3. Agrega 1 cucharada de aceite a su sartén/plancha y saltea las cebollas picadas hasta que se caramelicen y luego transferirlas a un recipiente aparte.
4. Aumenta la temperatura alta y agregar 1 cucharada de aceite. Extiende el filete en rodajas súper finas en una capa uniforme. Deja que se dore durante un par de minutos sin mover, luego voltea y sazone con 1/2 cucharadita de sal y 1/2 cucharadita de pimienta negra. Saltee hasta que la carne esté completamente cocida y luego agregue las cebollas caramelizadas.
5. Divide en 4 porciones iguales y cubre cada una con 2 rebanadas de queso y apaga la estufa/plancha para que el queso se derrita sin que la carne se cocine demasiado.
6. Unta una fina capa de mayonesa en el lado tostado de cada rollo. Trabajando con una porción a la vez, coloca un bollito tostado sobre cada porción y usa una espátula para raspar la carne con queso en tu bollo mientras le das la vuelta. Sirve caliente y disfruta esta delicia!!

Notas:

*Para que no te cueste cortar la carne, métela en el congelado por 40 minutos, que no se congele, solo se pone durita y así se puede cortar delgadita sin cortarse los dedos en el intento.

*Para la carne yo utilice un Ribeye, pero puedes utilizar un filete de res o alguna carne que sea suave, solamente cortale el exceso de grasa.

*Yo no encontré queso provolone, así que utilice Mozzarella, si utilizas mozzarella échale $\frac{1}{2}$ cucharadita más de sal a la carne, ya que el queso es más simple que un provolone, claro que también puedes utilizar el queso que te guste mas a ti, solo asegurate que no sea tan fuerte para que no opaque el sabor de la carne.

*Yo no tengo plancha, así que improvise, colocando una bandeja para hornear encima de mis hornillas, para poder trabajar toda la carne de un solo, y funciono perfectamente!!

*Si no encuentras bollitos de pan, más o menos de 10 centímetros cada uno, puedes utilizar pan baguette fresco y cortarlo a los tamaños que quieras.