

SANDWICHES CUBANOS

Ingredientes:

Carne de cerdo:

- 1 libra de lomo de cerdo
- ¼ taza de aceite de oliva
- ¼ taza de jugo de naranja
- 2 cucharadas de jugo de limón
- 1 cucharadita de ajo picado
- ½ cucharadita de orégano seco
- ¼ de cucharadita de comino molido
- Sal y pimienta al gusto en rodajas finas a lo largo



Para los sandwiches:

- 1 Pan cubano también puedes usar pan francés o italiano
- 1 libra de queso suizo en rodajas
- 1 libra de jamón ahumado en rodajas finas
- 1 taza de pepinillos en rodajas
- ¼ taza de mostaza
- 1 cucharada de mantequilla

Instrucciones:

1. Coloca el aceite de oliva, jugo de naranja, jugo de limón, ajo, orégano, comino, sal y pimienta en un recipiente pequeño, mezcla bien.
2. Coloca la carne en un recipiente y vierte la mezcla de marinada encima de la carne, hasta que quede la carne bien cubierta, luego cubre el recipiente y refrigera durante al menos 1 hora o hasta 6 horas.
3. Precalienta una sartén a fuego medio. Cuando esté caliente coloca la carne y cocina durante 7-9 minutos por cada lado o hasta que un termómetro para carne registre 145 F.
4. Deja reposar la carne durante 5 minutos, luego corta la carne en rodajas finas.
5. Corta la barra de pan por la mitad a lo largo, luego transversal en 4 trozos del mismo tamaño.
6. Coloca la mitad de las rebanadas de queso en los trozos de pan. Cubre con capas de jamón, la carne cerdo y los pepinillos.

7. Agrega el resto del queso encima de los pepinillos. Unta la mostaza sobre los trozos de pan superiores y luego coloca la parte superior en cada sándwich.
8. Derretir la mantequilla en una sartén. Coloca un sándwich en la sartén y usa una sartén o algo pesado, para presionar el sándwich. Cocina durante 3-4 minutos por lado o hasta que el pan esté dorado y el queso se derrita. Repite el proceso con los bocadillos restantes y disfruta esta delicia.
9. También puedes cocinar tus sándwiches en una prensa para panini de acuerdo con las instrucciones del fabricante. Corta los sándwiches por la mitad y sírvelos.. a disfrutar se ha dicho,

www.unapizcadeluna.com