

## SLIDERS DE ROAST BEEF Y QUESO CHEDDAR

Tiempo de preparación: 10 minutos

Tiempo en el horno: 20 minutos

12 sliders

### Ingredientes

- 1 docena de panecillos en bollitos\*
- ¾ lb de roast beef cortado en rodajas muy finas
- ½ taza de salsa barbacoa
- 8 rebanadas de queso cheddar
- 3 cucharadas de mantequilla amarilla
- 1 ½ cucharada de azúcar morena
- ½ cucharada de mostaza Dijon
- ½ cucharada de salsa Worcestershire
- 1½ cucharadita de semillas de amapola



### Instrucciones

1. Precalienta el horno a 350°F (176 °F) , prepara una bandeja para hornear de 9x13 pulgadas, dejar aparte.
2. Mezcla el roast beef con salsa barbacoa, para que toda la carne quede cubierta.
3. Partir cada panecillo a la mitad, coloca los fondos de los panecillos en la bandeja para hornear que ya tenias lista.
4. Cubre los rollos con el roast beef que tiene la salsa barbacoa y luego cubrirlos con las rebanadas de queso.
5. Coloca las tapas de los rollos encima del queso y deja aparte.
6. En una olla pequeña, a temperatura media, combina la mantequilla, el azúcar morena, la mostaza, Worcestershire y las semillas de amapola. Llevar a ebullición y luego echar sobre los sándwiches.
7. Tapar tus sliders si son panecillos suaves, hornear durante 20-30 minutos, o hasta que la parte superior esté dorada y crujiente.

### Notas:

\*Si los rollos comienzan a dorarse demasiado en el horno, cubrirlos con papel aluminio.

\*Si los panecillos que vas a utilizar son muy suaves, cubre la fuente para hornear con papel de aluminio antes de hornear en el horno, porque son más fáciles de quemarse.

\*Se pueden armar los sándwiches con anticipación y refrigerarlos hasta que esté listo para hornear. Justo antes de que los metas al horno, prepara la mezcla de mantequilla, si lo pones antes el pan se pondrá aguado. Precaliente el horno, prepara la mezcla de mantequilla y vierte sobre los rollos, hornea y panecillos listos.

\*Los rollitos de pan que son mejor para esta receta son conocidos como Hawaiian Rolls, que es un tipo de pan más dulce; en Holanda no pude encontrar, así que utilice los rollitos de pan normal, pero puedes sustituirlos por Brioche en bollitos que también son más dulces y más densos que un bollo de pan "normal"

[www.unapizcadeluna.com](http://www.unapizcadeluna.com)