

SANDWICHES CUBANOS CON PULLED PORK

Tiempo de preparación: 15 minutos

Tiempo de cocción: 4 a 8 horas

Salen 8 sandwiches



Ingredientes:

- 2 libras de lomo de cerdo
- 1 Lata de Coca-Cola de 6 onzas
- 1 cucharadita de ajo en polvo
- 1/2 cucharadita de comino
- 1/4 cucharadita de hojuelas de pimiento rojo
- 1 cucharadita de sal
- 1/2 cucharadita de Pimienta
- 1 cucharadita de cáscara de naranja rallada
- Pan francés
- Pepinillos en rebanadas
- Mostaza amarilla
- Jamón en rodajas
- Queso Suizo tajado

Instrucciones:

1. En un recipiente mediano agrega la Coca-Cola, ajo en polvo, comino, hojuelas de pimiento rojo, sal, pimienta y cáscara de naranja, mezcla bien.
2. Coloca el cerdo en una olla de cocción lenta, vierte la mezcla la carne, cocinar a fuego bajo durante 8 horas o a fuego fuerte por 4.
3. Después de ese tiempo, desmenuzar la carne con dos tenedores, desecha el líquido restante en la olla lenta. Prueba y sazone con sal/pimienta adicional a tu preferencia.
4. Cortar el pan francés en tres pedazos, abrir los pedazos y untar mostaza por ambos lados. Coloca capas de pepinillos en rodajas, el pulled pork, 1 rebanada de jamón y 2 rebanadas de queso.
5. Cierra los sándwiches y envuelvelos bien con papel aluminio. Transfiere a una bandeja para hornear y hornea por 15 minutos. Retirar del horno y disfrutar con tu acompañante preferido.

Notas:

una pizca de Luna - Sandwich Cubano con Pulled Pork

*La carne de cerdo puedes usar tu parte favorita, yo utilizo filete de cerdo porque lleva menos grasa, pero sin duda utiliza el que tengas en casa o te guste más.

www.unapizcadeluna.com