Bocadillo cubano al grill



Consejo del chef

Sirve este bocadillo caliente para disfrutar de todo su sabor y del placer de disfrutar del queso derretido.

Raciones para 4

- ❏ **600 gr** Lomo de cerdo
- ❏ **https://youtu.be/e6rac-8iuMg** Barra de pan
- ❏ **1** Cucharadita de orégano
- ❏ **1** Sal
- ❏ Cucharadita de comino
- ❏ **1/2**
- ❏ Queso suizo en lonchas
- ❏ Mostaza
- ❏ Perejil fresco
- ❏ Naranja
- ❏ **1** Aceite de Oliva
- ❏ Pepinillos laminados
- ❏
- ❏ Jamón cocido braseado
- ❏
- ❏ **1/2 gr** Mantequilla derretida

1. Marinar el solomillo en la mezcla de aceite, zumo de naranja, lima, comino, orégano, sal y pimienta durante al menos 2 horas y como máximo 12 horas.
2. Colocar en una bandeja de horno y hornear a 200 ºC durante 40 minutos, o hasta que la temperatura interior sea de 55-60 0ºC. Reposar durante 5 minutos y cortar en finas láminas.
3. Cortar el pan del tamaño deseado y untar con mostaza por ambas tapas. Colocar en la base 2 lonchas de queso por bocadillo, jamón al gusto, el lomo cortado y pepinillos laminados. Cerrar el bocadillo.
4. Untar mantequilla derretida por ambos lados del mismo y cocinar en el modo de sándwich durante 5 minutos o hasta que se tueste y se derrita el queso.

Notas del Chef

https://cookinglovers.teka.com/es/receta/bocadillo-cubano-grill/