



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 °C durante 40 minutos, o hasta que la temperatura interior sea de 55-60 0°C. 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/>

