

Sándwich de entrecot, provolone y cebolla caramelizada

COOKING
LOVERS 



Consejo del chef

Cerrar el sándwich con la otra mitad del pan, calentar a la plancha o en un grill hasta fundir el queso y servir.

Raciones para 1

1 Entrecot

1 Barra de pan

200 gr Queso provolone

1 Cebolla caramelizada

Salsa de mostaza

Sal y pimienta

Aceite de oliva

- 1 Mezclar el aceite con sal y pimienta al gusto y pincelar el entrecot por ambos lados.
- 2 Cocinar en el horno SteakMaster previamente precalentado con la rejilla y seleccionando el modo automático de entrecot con el grosor de la carne elegida. Una vez cocinado, reposar 5 minutos y cortar en finas láminas.
- 3 Montar el sándwich: cortar el pan del tamaño que queramos, abrir transversalmente por la mitad y untar el interior con salsa de mostaza. Cubrir el pan de base con cebolla caramelizada, después poner unas láminas de entrecot y también unas láminas de queso provolone.

Notas del Chef

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/sandwich-de-entrecot-provolone-y-cebolla-caramelizada/>

