



SÁNDWICHES DE LECHÓN ASADO ESTILO CUBANO DE FELIPE

Los cubanos adoran los sándwiches de lechón (cerdo) asado por el sabor succulento de la carne. Considere hacer este platillo por adelantado y mantenerlo caliente dentro de un plato cubierto con papel de aluminio en un horno a fuego lento o en una olla eléctrica de cocimiento lento. Nuestra salsa de piña asada es un complemento perfecto para este sándwich, ya que extrae el sabor aún más.



Ingredientes:

- ◆ 1 ½ cucharaditas de p prika
- ◆ 1 ½ cucharaditas de comino molido
- ◆ 1 ½ cucharaditas de sal
- ◆ 1 ½ cucharaditas de pimienta negra molida
- ◆ ¾ cucharadita de polvo de ajo
- ◆ 2 cucharadas de jugo de limón recién exprimido
- ◆ 2 lomos de cerdo de una libra cada uno
- ◆ 8 bollos de trigo integral rebanados



Instrucciones de preparación:

1. Precaliente el horno a 450 .
2. Coloque una parrilla dentro de un molde de hornear y separe.
3. En un pequeño recipiente mezcle la p prika, el comino, la sal, la pimienta negra, el polvo de ajo y el jugo de limón. Embarre la mezcla de manera gruesa en la superficie de los lomos.
4. Amarre los lomos con cordel de cocina para asegurarlos, metiendo los extremos de los lomos hacia el centro para que no se cocinen demasiado rápido.
5. Coloque los lomos en la parrilla del molde de hornear ya preparado. Cocine durante 25 minutos.
6. S quelo del horno y c bralo con papel de aluminio. Deje que repose durante 10 a 15 minutos antes de rebanarlo.
7. Para servirlo, corte el cerdo en rebanadas delgadas y colóquelas en los bollos de trigo.

Rinde para 8 raciones.

RECORDATORIO PERSONAL: Pregunte a los padres si los niños son alérgicos a algún alimento.

