



Más fresco... ninguno.



Cuban Sliders

 35 minutos

Ingredientes:

- 1 paquete de 12 Panecillo Dulce de Pan Pepín
- 1 libra (aprox. 450 g) de jamón de charcutería en lonchas finas y 1 libra (aprox. 450 g) de carne de cerdo asado (pernil deshebrado o en lonchas finas).
- 8 a 12 lonchas de queso suizo, dependiendo del tamaño (aprox. 6-8 oz / 170-225 g).
- Rodajas de pepinillos encurtidos (dill pickles) al gusto (aprox. 24-36 rodajas o ½ taza).
- Mostaza amarilla, al gusto (aprox. 3 cucharadas).
- Mantequilla derretida, para untar (aprox. 3-4 cucharadas)

Procedimiento:

1. Precalienta el horno a (355 °F). Engrasa una fuente apta para horno de 9x13 pulgadas con un poco de mantequilla o spray antiadherente.
2. Sin separar los panecillos, corta todo el paquete por la mitad horizontalmente con un cuchillo de sierra. Coloca la parte inferior en la fuente de horno preparada.
3. Unta mostaza en la parte inferior de los panes. Coloca uniformemente las lonchas de jamón, seguidas de la carne de cerdo asado y luego las lonchas de queso suizo. Termina con las rodajas de pepinillos.
4. Coloca la parte superior del pan sobre los ingredientes. Derrite la mantequilla y úntala uniformemente sobre la parte superior de los panecillos.
5. Cubre la fuente con papel de aluminio y hornea durante 10-15 minutos. Retira el papel de aluminio y hornea de 5 a 10 minutos adicionales, o hasta que las tapas estén doradas y el queso esté completamente derretido.
6. Retira del horno, deja reposar 2 minutos y corta los mini sándwiches individualmente con un cuchillo de sierra antes de servir calientes.

Comparte tu plato con nosotros, queremos verlo:



@panpepinpr



Pan Pepín

Las mejores recetas comienzan con Pan Pepín.