



Más fresco... ninguno.

Hawaiian Tripleta

 45 minutos



Ingredientes:

- 8 rebanadas de Hawaiian Club de Pan Pepín
- 1 libra de bistec de res picadito
- 1/2 libra de pernil de cerdo asado y desmenuzado.
- 1/2 libra de jamón de cocinar cortado.
- 1 tomate grande cortado en rodajas.
- 1 cebolla roja pequeña cortada en aros.
- 4-8 lascas de queso (tipo Suizo, Mozzarella o Americano).
- Lechuga fresca al gusto.
- 1 taza de papitas
- 1/2 taza de "Mayo-Ketchup" (mezcla de mayonesa, ketchup y un toque de ajo).
- Mantequilla al gusto para tostar el pan

Procedimiento:

1. Preparar las carnes: En un sartén grande o plancha con un poco de aceite, cocina el bistec picadito hasta que esté tierno. Añade el jamón y el pernil para que se calienten y se doren un poco junto con el bistec. Mezcla bien las tres carnes.
2. Tostar el pan: Unta un poco de mantequilla en las rebanadas de pan Hawaiian Club y tuéstalas en un sartén a fuego medio hasta que estén doraditas.
3. Unta una capa generosa de mayo-ketchup en ambas rebanadas de pan.
4. Sobre la rebanada inferior, coloca una cama de lechuga, rodajas de tomate y aros de cebolla.
5. Añade una porción abundante de la mezcla de carnes caliente.
6. Coloca las lascas de queso sobre la carne para que se derritan levemente con el calor.
7. Corona con un puñado de papitas "shoestring" para el toque "crunchy".

Comparte tu plato con nosotros, queremos verlo:



@panpepinpr



Pan Pepín

Las mejores recetas comienzan con Pan Pepín.