



Más fresco... ninguno.

Renos Sliders

 45 minutos



Ingredientes:

- 1 paquete de 12 Panecillo Dulce de Pan Pepín
- 1 libra (aprox. 450 g) de jamón en lonchas finas.
- 1 libra (aprox. 450 g) de carne de cerdo asado (pernil deshebrado o en lonchas finas).
- 8 a 12 lonchas de queso suizo.
- Rodajas de pepinillos encurtidos (dill pickles).
- Mostaza amarilla, al gusto.
- Mantequilla derretida, para untar (aprox. 3-4 cucharadas).
- Pretzels retorcidos pequeños, para los cuernos.
- Mini malvaviscos (marshmallows) o ojos de caramelo para repostería.
- Mini tomates cherry o cerezas marrasquino, para las narices rojas.
- Palillos, si es necesario para asegurar la decoración.

Procedimiento:

1. Precalienta el horno a 175 °C (350 °F). Engrasa ligeramente una fuente para horno de 9x13 pulgadas.
2. Sin separar los panecillos, corta todo el paquete por la mitad horizontalmente. Unta mostaza en la parte inferior de los panes. Coloca capas uniformes de jamón, carne de cerdo asado, queso suizo y pepinillos. Coloca la parte superior del pan.
3. Unta la parte superior con mantequilla derretida. Cubre la fuente con papel de aluminio y hornea de 10 a 15 minutos. Retira el papel y hornea 5-10 minutos más hasta que estén dorados.
4. Una vez horneados y ligeramente enfriados, corta los sándwiches individualmente. Inserta dos pretzels en la parte superior de cada panecillo como cuernos. Usa un poco de mayonesa o glaseado para pegar los ojos de caramelo o mini malvaviscos y la nariz (tomate cherry/cereza) en su lugar.

Comparte tu plato con nosotros, queremos verlo:  @panpepinpr  Pan Pepín

Las mejores recetas comienzan con Pan Pepín.