



SÁNDWICH CON CARNE BBQ

 5 a 7 minutos



Ingredientes:

- Pan Pepín Club Sandwich
- 1 lb de carne para desmenuzar (cerdo o res)
- Salsa BBQ
- ½ cebolla picada (opcional)
- 1 diente de ajo picado (opcional)
- Sal y pimienta al gusto
- Aceite de oliva o vegetal

Procedimiento:

1. En una olla o sartén profunda, añade un chorrito de aceite y sofríe la cebolla y el ajo hasta que estén fragantes.
2. Añade la carne y sella por todos lados.
3. Agrega sal y pimienta al gusto.
4. Cubre la carne con agua o caldo hasta que apenas la cubra.
5. Cocina a fuego medio-bajo por 40-60 minutos, hasta que la carne esté bien blanda.
6. Retira la carne, desmenuzala con dos tenedores y reserva.
7. Regresa la carne desmenuzada a la sartén, añade la salsa BBQ y cocina 5-10 minutos adicionales, mezclando bien hasta que esté jugosa y caramelizada.
8. Tuesta ligeramente las rebanadas de Pan Pepín Club Sandwich.
9. Coloca una porción generosa de carne BBQ sobre una rebanada.
10. Cubre con la otra rebanada y sirve caliente.

Comparte tu plato con nosotros, queremos verlo:



@panpepinpr



Pan Pepín

Las mejores recetas comienzan con Pan Pepín.