



Más fresco... ninguno.

Sloppy Joes

 40 minutos

Ingredientes:

- 8 panes Kaiser Pan Pepín Finest Kaiser Rolls
- 2 libras de carne molida (res o pavo), al gusto
- 1 cebolla blanca, picada finamente
- 1 pimiento verde, picado finamente
- 2 dientes de ajo, machacados
- 1 lata (15 oz) de salsa de tomate
- 1/2 taza de ketchup
- 2 cucharadas de azúcar morena (o al gusto, para balancear el sabor)
- 1 cucharada de mostaza
- 1 cucharadita de salsa Worcestershire (salsa inglesa)
- Sal, pimienta, y especias (orégano, comino), al gusto
- Aceite de oliva
- 1 bolsa (14 oz) de mezcla para coleslaw (repollo y zanahoria)
- 1/2 taza de mayonesa
- 1 cucharada de vinagre blanco
- 1 cucharada de azúcar



Procedimiento:

1. Calienta aceite de oliva en una olla grande o sartén profunda a fuego medio-alto. Agrega la cebolla, el pimiento y el ajo. Cocina hasta que estén blandos.
2. Incorpora la carne molida. Sazónala con sal, pimienta y especias al gusto. Cocina, desmenuzando la carne con una cuchara de madera, hasta que ya no esté rosada. Escurre el exceso de grasa.
3. Agrega la salsa de tomate, el ketchup, el azúcar morena, la mostaza y la salsa Worcestershire a la carne. Mezcla bien y deja que hierva a fuego lento durante 15-20 minutos, revolviendo ocasionalmente, hasta que espese.
4. Hacer la coleslaw: En un recipiente aparte, mezcla la mayonesa, el vinagre, el azúcar, sal y pimienta. Agrega la mezcla de repollo y zanahoria y revuelve hasta que esté bien cubierta.
5. Armar los Sloppy Joes: Abre los panes Kaiser. Sírvelos con una porción generosa de la mezcla de carne molida caliente y cúbrelos con la ensalada de col. Acompaña con papitas fritas de bolsa.

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

Las mejores recetas comienzan con Pan Pepín.