

Cubano Estilo Tampa

Tiempo total

45 minutos

Porciones

6

Ingredientes

- ¼ taza de mantequilla sin sal
- ½ taza de pepinillos en vinagre + 1 cucharada de salmuera de pepinillos
- 1 cebolla dulce grande
- 1 lb de mojo de cerdo del deli fresco, refrigerado
- ¼ taza de mayonesa
- 3 cucharadas de mostaza de Dijon integral
- ¼ de taza de aceite de oliva extra virgen
- 1 cucharadita de comino molido
- ½ cucharadita de orégano seco
- 2 cucharaditas de condimento completo
- ¼ taza de adobo de mojo
- 1 hogaza (12 oz) de pan cubano de la panadería
- 8 rebanadas de queso suizo (6 oz)
- ½ lb de jamón dulce del deli, cortado en rebanadas finas
- ¼ lb de salami, cortado en rebanadas finas
- Papel de aluminio antiadherente

Pasos

1. Pon la mantequilla a ablandar. Escurre los pepinillos, reservando 1 cucharada de salmuera. Corta la cebolla en rodajas finas. Corta la carne de cerdo en trozos de 1 pulgada. Mezcla la mayonesa, la mostaza y la salmuera de los pepinillos; reserva.
2. Precalienta un sartén grande a fuego medio durante 2 a 3 minutos. Pon el aceite y las cebollas en el sartén; cocina 4 a 6 minutos, revolviendo de vez en cuando, hasta que las cebollas empiecen a ablandarse. Añade la carne de cerdo, el comino, el orégano y el condimento completo; cocina 1 minuto más, removiendo continuamente. Añade la marinada de mojo y cocina 2 a 3 minutos, revolviendo de vez en cuando, hasta que el líquido se haya reducido casi por completo y la carne de cerdo esté a 165°F. Retira el sartén del fuego y reserva.
3. Precalienta una plancha grande (o un sartén antiadherente grande) a fuego medio-bajo. Corta el pan por la mitad a lo largo. Unta con mantequilla el exterior de la parte superior e inferior del pan y, a continuación, unta 3 cucharadas de la mezcla de mayonesa en el interior de cada mitad de pan. Coloca los pepinillos en la mitad inferior del pan. Corta las lonchas de queso por la mitad; coloca la mitad del queso sobre los pepinillos.
4. Esparce la mezcla de cerdo sobre el queso. Rocía las 2 cucharadas restantes de mezcla de mayonesa sobre la carne de cerdo, luego cubre uniformemente con jamón, salami y la mitad restante de queso; coloca la mitad superior del pan con el corte hacia abajo sobre el sándwich.
5. Corta el sándwich si es necesario para que quepa en la plancha y colócalo sobre ella. Coloca un trozo de papel de aluminio sobre el sándwich y presiona (pesa hacia abajo) con el sartén de hierro fundido. Cocina el sándwich de 4 a 6 minutos por cada lado hasta que el pan esté crujiente y tostado y el queso esté fundido. Corta el sándwich en porciones; sírvelo.

Información nutricional

Cantidad por ración de ⅓ de receta: Calorías 750, Grasa total 52g, Grasa saturada 18g, Grasa trans 0g, Col 130mg, Sodio 2180mg, Carbohidratos 36g, Fibra 1g, Azúcares totales 4g (incl. 2g azúcares añadidos), Proteínas 34g, Vit D 0%, Calc 20%, Hierro 20%, Potas 8%