

Pulled Pork

BOX



FOUR

SÁNDWICH

Preparación:

Papas Rústicas:

1. Calentar el horno 350° F (180°C). Colocar las papas previamente descongeladas en una bandeja de horno, hornear por 7 min dar vuelta a las papas y hornear por 7 min más o hasta que doren. Retirar del horno y reservar.

Burgers:

1. Cuando las carnes estén descongeladas, abra el empaque, disponga en una bandeja las cuatro piezas de carne y lleve al horno por 8 min. (350 °F o 180 °C).

NOTA: los 8 min calculados para cocinar la carne serán tomados en cuenta para llevar el tiempo del resto de los productos en el horno.

2. Al cumplir el minuto 3, coloque en la bandeja junto con la carne las 4 rebanadas de tocineta.

3. Al cumplir el minuto 7 coloque sobre cada hamburguesa una rebanada de queso, al mismo tiempo coloque el pan rebanado a la mitad. Retire todo del horno al finalizar los 8 min.

Si no posee un horno puede realizar el procedimiento en una sartén de la siguiente manera:

1. Caliente una sartén a fuego medio durante 5 minutos.

2. Cocine la carne 4 minutos de cada lado (8 min. en total), al minuto 3 coloque las rebanadas de tocinetas junto con las carnes, al minuto 7 coloque sobre cada hamburguesa una rebanada de queso y tape para que se funda el queso.

3. En otra sartén coloque el pan rebanado a la mitad y caliente por dos minutos a fuego medio.

Presentación:

Coloque sobre la base de cada pan una porción de chutney de cebolla, a continuación, coloque la carne con el queso y la tocineta, luego agregue una ración de ketchup de manzanas sobre las tocinetas y unte en la tapa de cada pan con mostaza.

NOTA: Las instrucciones sugeridas varían según cada equipo de cocina.



@uzfoods



0424 224.01.47