

RECETA SAND WICH

Chumango.

Receta de sandwich chileno de cordero y queso de oveja.

(4 personas)

INGREDIENTES

600g de carne de cordero deshuesada

500cc de caldo de carne

300cc de vino blanco

200g de queso fresco de oveja laminado

4 panes amasados (tipo mollete)

2 cebollas grandes

2 dientes de ajo

1 zanahoria picada

1 rama de apio picado

Orégano fresco

Tomillo fresco

Romero fresco

Aceite de oliva extra virgen

Sal

Pimienta

PREPARACIÓN

Marinar la carne de cordero en una fuente junto con el ajo, una cucharadita de pimienta, orégano, tomillo y romero al gusto. Rociar con un chorro de aceite de oliva. Cubrir con papel film y guardar en frío durante al menos 12 horas. Retirar la carne y reservar por separado junto a la marinada.

En una olla mediana a fuego alto añadir un chorro de aceite de oliva, agregar la carne y dorarla por un par de minutos, por ambos lados. Retirar la carne y agregar media cebolla picada en cortes irregulares, la zanahoria picada, el apio y la marinada reservada.

Añadir la carne de cordero y apagar con el vino blanco, reducir a la mitad y agregar el caldo de carne. Condimentar con sal y cocinar tapado por 90m.

Retirar la olla del fuego y picar la carne en trozos de aproximadamente ½ centímetro, en contra de la fibra, mantener caliente en el caldo de la cocción .

Abrir el pan por la mitad y calentar al horno por unos minutos. Reservar.

En una sartén mediana, saltear el resto de la cebolla en pluma, condimentar con sal a gusto y cocinar a fuego suave hasta que la cebolla este blanda y dorada. Reservar caliente.

Dividir la carne en cuatro porciones y calentarlas en un sartén distribuyendo sobre ella las láminas de queso de oveja, tapar la sartén para concentrar el calor y derretir el queso.

Retirar cada porción con una espátula y disponer sobre la base del pan amasado coronando con una cucharada de cebolla salteada, cubrir con la tapa superior del pan y servir caliente.