

## Sándwich Cubano de Lomo Joselito

### PARA EL LOMO ASADO CON MOJO CUBANO

LOMO JOSELITO	1 UD
ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA	150 ML
DIENTES AJO	8 UD
JUGO NARANJA	150 ML
JUGO LIMA	100 ML
1 CUCHARADA RALLADURA NARANJA	-
1 CUCHARADA ORÉGANO	-
2 CUCHARADITAS COMINO MOLIDO	-
1 CUCHARADITA SAL	-
1 CUCHARADITA PIMIENTA MOLIDA	-
1 PUÑADO HOJAS CILANTRO	-
1 PUÑADO HOJAS HIERBABUENA	-

### PARA EL SANDWICH

PAN BARRA	-
LONCHAS LOMO JOSELITO CON MOJO CUBANO	-
JAMÓN DULCE CORTADO A CUCHILLO	-
QUESO GRUYERE O EMMENTAL	-
PEPINILLOS ENCURTIDOS	-
MOSTAZA AMARILLA	-
MANTEQUILLA FUNDIDA O GHEE	-

1. Tritura los ingredientes del mojo y deja marinar la carne durante mínimo 2 horas.
2. Sella la carne y coloca en un recipiente junto al mojo. Introduce en horno precalentado a 180°C 20 minutos. Deja enfriar por completo y lonchea.
3. Unta las dos partes del pan con mostaza, y sobre una parte coloca el lomo, el jamón, el queso y los pepinillos. Cierra con el otro trozo de pan y pincela con mantequilla fundida.
4. Coloca en una plancha los bocadillos y sobre ellos una sartén con peso para que los preñe. Da la vuelta y repite la misma operación.

