



MJ | @lasrecetasdemj | lasrecetasdemj.com

Sándwich de fiambre de Lomo Joselito

LOMO JOSELITO	500 G
CUCHARADA DE PIMENTÓN DULCE	1 UD
CUCHARADA DE ORÉGANO	½ UD
CUCHARADA DE SAL	½ UD
AGUA	1 L

PARA EL SANDWICH

REBANADAS DE PAN DE MOLDE TOSTADAS	-
MAYONESA DE CURRY	-

ELABORACIÓN

- 1 En primer lugar vamos a marinar el Lomo Joselito. Es muy sencillo y quedará mucho más rico. Vertemos el agua en un táper y añadimos el pimentón, el orégano y la sal, removemos y sumergimos el Lomo. Tapamos y dejamos reposar toda la noche.
- 2 Sacamos del marinado y envasamos al vacío. Si no tenéis envasadora podéis ponerla en una bolsa zip intentando sacarle todo el aire posible y después envolvéis con film transparente.
- 3 Cocinamos a baja temperatura 65 °C durante 2 horas.
- 4 Dejamos enfriar y cortamos lo más fino posible con ayuda de un cuchillo.
- 5 Para preparar los sándwiches colocamos en un plato las rebanadas de pan de molde tostado, a continuación ponemos brotes variados, finas láminas de fiambre de Lomo Joselito y finalmente pintamos la parte interior del otro pan con mayonesa de curry. Tapamos el sándwich y ¡A devorarlo!