



SÁNDWICH DE CERDO EN SALSAS

Ingredientes

- 1 paquete de Pan Artesano de Mesa Bimbo
- 1 taza de carne de cerdo
- 1 cebolla
- 1 rama de apio
- 1 tomate
- 1 cucharada de salsa de soya
- 1 cucharada de salsa bbq
- Sal y pimienta
- ramas de romero
- perejil



Prepáralo con
Pan Artesano Buffet

Preparación

Paso 1:

Corta la cebolla, el apio y el tomate muy finamente; llévalos a un recipiente de horno, coloca encima la carne de cerdo, agrega las salsas, sal, pimienta y el romero, tapa con papel aluminio y lleva al horno por 30 minutos a 220°C, retira y desmecha con un tenedor.

Paso 2:

Abre el pan artesano, lleva la preparación al medio y decora con perejil. Comparte y disfruta.