Sándgüich de cerdo desmigado

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Irene Delafú

Tiempo: + de 2 horas
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Medio

Descripción:
Muchos ingredientes, mucho tiempo de preparación, mucho sabor.

Ingredientes para 10 personas :

- 8 Ajo
- 1 Cebolla picada
- 1 cucharadita de Cayena molida
- 1 cucharadita de Comino
- 15 ml. de Tomate concentrado
- 30 ml. de Mostaza de Dijon
- 180 ml. de Vinagre de vino blanco
- 1 cucharadita de Pimentón dulce
- 1 cucharadita de Pimentón picante
- 80 ml. de Ketchup
- 2 cucharaditas de Salsa Worcestershire
- 60 g. de Azúcar moreno
- 1 hoja de Laurel
- 1.5 kg. de Lomo fresco de cerdo
- Pan de hamburguesa

Preparación:

Paso 1

Pasa todos los ingredientes (¡menos el laurel, el cerdo y el pan!) por la batidora. En una olla muy grande añade la salsa, la hoja de laurel, el cerdo y añade 950 ml de agua. Déjalo cociendo unos 5 minutos y baja el fuego. Debe cocer unas 2 horas, cubierto. Remueve de vez en cuando. Cuando la carne se deshaga fácilmente apaga el fuego. Cuando se enfríe un poco saca la carne. Mientras la desmenuzas pon otra vez la salsa a fuego medio y redúcela hasta que sólo quede un tercio de lo que había. Añade de nuevo al cerdo y sazona. Sírvela en pan de hamburguesa.