



Bocadillo de cerdo desmigado al estilo Mississippi



Ingredientes: (para 4 personas)

Para el cerdo:

- 600 gramos de lomo de cerdo con algo de grasa (que tenga un poquito de beta)
- 3 cucharadas de azúcar moreno
- 2 cucharadas de sal
- 2 cucharadas de pimentón de la vera
- 2 dientes de ajo picados finos
- 1 cucharada de comino machado en el mortero
- 1 cucharadita de café de pimienta negra molida
- 1 cucharada de orégano

Para el Bocadillo:

- 1 Cebolla mediana
- 1 nuez de mantequilla
- 1 cucharada de azúcar
- Unas gotas de vinagre balsámico

© www.daddykitchen.com Distribuido bajo [licencia Creative Commons](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/)

Si estás viendo esta información en otra ubicación que no sea www.daddykitchen.com sin una referencia a la fuente original, es que ha sido robada.



- Pan
- 4 lonchas de queso cheddar
- Un puñadito de rúcula
- 2 Tomates cortados en rodajas
- 3 cucharadas de mostaza
- 3 cucharadas de miel

Elaboración:

En una bandeja, ponemos el lomo de cerdo. En un bol ponemos el azúcar, la sal, los ajos picaditos y todas las especias y mezclamos bien. Con la mano, rebozamos y adobamos bien toda la pieza del cerdo. Cubrimos con un film transparente y dejamos reposar en la nevera durante 12-24 horas.

Pasado el tiempo de la marinada, retiramos el cerdo de la bandeja y lo ponemos sobre una bandeja de horno para asar. Precaentamos el horno a 160° C y dejamos hacer el cerdo durante 3 horas.

Transcurrido ese tiempo retiramos el cerdo del horno y dejamos templar. Con la ayuda de un tenedor, hacer tiras con la carne (esta etapa es muy sencilla y no deberá de suponer un gran esfuerzo porque la carne en ese momento estará tiernecita tiernecita). Reservamos.

A partir de aquí, ya tenemos nuestro cerdo desmigado para lo que queramos.

Vamos con la receta del bocadillo:

Lo primero que vamos a hacer es preparar un poco de cebolla caramelizada que después mezclaremos con el cerdito para que el conjunto quede bien jugoso. Para ello, cortamos la cebolla por la mitad y luego en láminas para hacer medios aros.

Con la ayuda de una sartén, ponemos a calentar una nuez de mantequilla e incorporamos la cebolla dejando que se cocine hasta que quede tierna y transparente. En ese momento, incorporamos el azúcar y dejamos que se funda en caramelo. Apartamos del fuego y añadimos unas gotas de vinagre balsámico.

Con la cebolla lista, incorporamos el cerdo desmigado y mezclamos bien el conjunto.

© www.daddykitchen.com Distribuido bajo [licencia Creative Commons](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/)

Si estás viendo esta información en otra ubicación que no sea www.daddykitchen.com sin una referencia a la fuente original, es que ha sido robada.



Solo nos queda montar el bocadillo:

Cortamos cada pan por la mitad, quitamos parte de la miga y rellenamos con la mezcla de cerdo y cebolla caramelizada que hemos preparado. Cubrimos con una loncha de queso y lo ponemos a gratinar en el horno por 2 minutos (justo para que el queso se funda).

Retiramos el bocadillo del horno, añadimos la rúcula y el tomate y ponemos un poco de salsa mostaza-miel (que no es otra cosa que mezclar a partes iguales mostaza con miel).

Y... listo! Un bocadillo estupendo para una cena o una comida diferente.

Rafa

