



Chivito al Pan – Uruguay

Description

Chivito al Pan- Uruguay (English version below)

Ingredientes para 4 porciones

- 1 libra de carne bife o de churrasco de lomo
- 8 lonjas de tocineta o panceta
- 4 lonjas de queso crema (mozzarella, Edam o para hamburguesas)
- Hojas de lechuga
- Rodajas de tomate
- 4 huevos
- Mayonesa
- Aceitunas para decorar
- Papas a la francesa para servir

Preparación

1. Corte la carne en filetes de 1 centímetro y medio de grosor aproximadamente.
2. Caliente bien un asador o parrilla por lo menos por 5 minutos.
3. Agregue un poco de aceite y coloque los filetes a dorar por ambos lados.
4. Aparte en un sartén con un poco de aceite, cocinar las tocinetas o panceta hasta que estén ligeramente doradas.
5. Freír los huevos uno a uno. Reservar.
6. Cortar el pan por mitad, colocar las dos mitades en la parrilla para calentarlas en su interior y luego barnizar con mayonesa.
7. Colocar las lonjas de queso dentro del pan.
8. Luego la carne, tocineta, lechuga, tomate, huevo frito y cubrir con el otro trozo de pan.
9. Decore con aceitunas y sirva con papas a la francesa.

Chivito al Pan- Uruguay (English version)

Ingredients for 4 servings

- 1 pound lean steak or sirloin steak
- 8 slices bacon or pancetta
- 4 slices of cream cheese (mozzarella, Edam or for hamburger)

- Lettuce leaves
- Sliced tomato
- 4 eggs
- Mayonnaise
- Olives for garnish
- French Fries to serve

Preparation

1. Cut meat into steaks approximately 1 inch and a half thick.
2. Grill well for at least 5 minutes.
3. Add a little oil and place the fillets to brown on both sides.
4. In a pan with a little oil, cook the bacon or pancetta until lightly browned.
5. Fry the eggs one by one.
6. Cut the bread in half, place the two halves on the grill to warm inside and then garnish with mayonnaise.
7. Place cheese slices in the bread.
8. Add the meat, bacon, lettuce, tomato, fried egg and cover with another piece of bread.
9. Garnish with olives and serve with French fries.