



# Pastrami New York



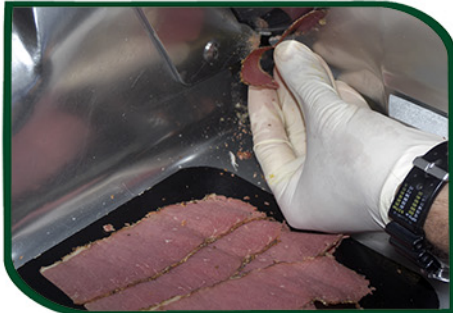
72801: Auténtico pecho de buey elaborado según receta original de New York, macerado en salmuera con especias, nuez moscada, ajo y pimienta, Ahumada y asada al horno, acompañado con pepinillos y queso emmentaler (Ref. 39229).



Pan **baguetina** de 115g (Cocción 13 min.)



El pan **rústico** se debe cortar con un cuchillo de sierra por el lateral realizando un corte hasta destaparlo.



1. Cortar el pastrami en finísimas lonchas.



2. Poner el pastrami en la plancha 30 seg. a 180 °C



3. Colocar la lechuga y el tomate



4. Agregar el queso en lonchas y luego las tiras de pastrami.



5. Añadir salsa remoulade 10-15 g. y el pepinillo en rodajas.



6. Añadir cebolla frita al gusto.

## Supervivencias



- > Elaborado: 3 horas
- > Calentado: 10 min.

Una vez abierto el embalaje, en refrigerador y envase hermético: **5 - 7 días**

## Plancha



30 seg. a 180°C

## Recomendaciones:

Repartir uniformemente los ingredientes en el bocadillo.



En el grill, marcar el bocadillo de 30-40 seg.

## Single



## Menú



## Complementos

