



WESTFALIAN



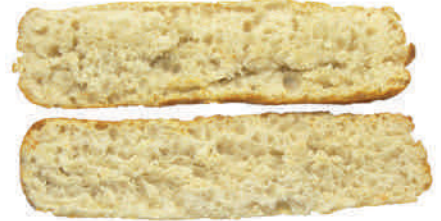
77846: Costillar de carne asada, 83% carne de cerdo, delicioso steak de carne aderezado con especias naturales. Asado al horno.



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



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



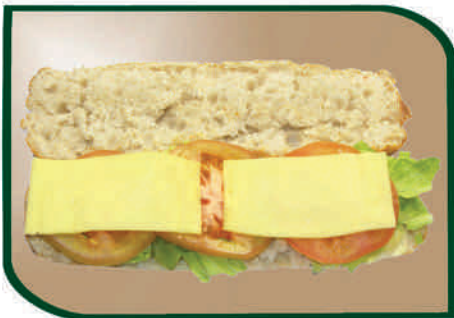
1. Descongelar el costillar de carne en el microondas (2 min. potencia máxima)



2. Una vez calentado, opcionalmente pasar por plancha, grill o freidora.



3. Cortar el costillar de carne en forma diagonal.



4. Agregar la ensalada (lechuga 10g y 3 rodajas de tomate). Colocar el queso loncheado.



5. Colocar el costillar de carne separada por el corte diagonal.



6. Aplicar la salsa Remoulade de punta a punta 10g y añadir complementos al gusto.

Supervivencias



> Elaborado: 3 horas
> Calentado: 10 min.

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

Plancha



3 min. a 150°C

Freidora



2-3 min. a 190°C

Grill



Elaboración: 3 min
Marcado: 30-40 seg

Recomendaciones:

Repartir uniformemente los ingredientes en el bocadillo.



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

Single



Choucroute

Cebolla frita

Menú



Complementos

Cebolla frita

Curry Ketchup

Remoulade salsa alemana de mayonesa con pepinillos y hierbas



Mostaza dulce

Ketchup

Mostaza picante