

Sándwich de Puerco

sirve a ocho

aproximadamente 3.5 libras de paleta de cerdo con hueso
tomillo seco
1 Cucharada de aceite
½ taza de azúcar morena
1 cucharada de rábano picante preparado
¾ de taza de salsa de tomate
½ taza de mostaza
¾ tazas de vinagre de sidra
1 cucharadita de salsa inglesa
12 onzas de cerveza oscura
1 cebolla grande - finamente picada
4 dientes de ajo picados
1 cucharada de orégano seco
1 cucharada de pimentón molido
1 cucharada de comino molido
3 chipotles en adobo - picados
Sal y pimienta
8 rollos de sándwich
pepinillos en rodajas

Sazonar generosamente la carne de cerdo con sal, pimienta y tomillo seco en ambos lados y dejar reposar a temperatura ambiente durante aproximadamente 20 minutos.

Calentar el aceite en una sartén grande y profunda o una olla y dorar la carne de cerdo en todos los lados. No utilice un tenedor para darle la vuelta. Utilice pinzas o una espátula. Una vez dorada retire la carne de la sartén.

Empiece a hacer la salsa de cocción en un recipiente grande. Mezclar el azúcar, rábano picante, salsa de tomate, mostaza, vinagre, salsa Worcestershire y la cerveza negra. Batir hasta que esté todo incorporado y uniforme. Dejar de lado.

Añadir la cebolla a la sartén con la grasa que quede del puerco. Cocine durante 5 a 6 minutos, hasta que las cebollas se ablanden. Asegúrese de raspar los bits de color marrón de la parte inferior de la sartén. Agregue el ajo y cocine, revolviendo constantemente, durante un minuto o hasta que lo pueda oler. Haga un hueco en el medio y añadir el orégano, el comino y el pimentón y mezclar. Cocine durante aproximadamente medio minuto y mezclar con la cebolla. Cocer durante un par de minutos, revolviendo constantemente. Añadir los chipotles y mezcle bien y cocine por un par de minutos. Añadir la salsa de cocción reservado y mezclar bien.

Devolver el cerdo dorado a la sartén. Llevar la salsa a ebullición, tapar la olla y reducir el calor al mínimo. Cocine a fuego lento durante unos 90 minutos y voltear la carne. Cocine a fuego lento durante otros 90 minutos hasta que la carne se desmorone.

Retire la carne de cerdo de la sartén y deje que se enfríe hasta que pueda manejarlo. Triturar con las manos o con dos tenedores.

Deje que la salsa se enfríe y retire el exceso de grasa. Colar la salsa por un colador - presionando hacia abajo sobre los sólidos para asegurarse de que está apretando todo el líquido. Desechar sólidos que permanecen en su colador.

Devolver la salsa a la sartén y añadir el cerdo rallado. Calentar y servir dentro de rollos con pepinillos en rodajas. Disfruta!

©The Frugal Chef 2016