



Torta Cubana

Categoría: Comida, Chiles

Esta Torta Cubana es el remedio definitivo para tu antojo. Lleva varios ingredientes, pero lo que le da el toque maestro son los Frijoles Negros Refritos y las Rajas de Jalapeño de La Costeña.



Preparación
30 min.



Dificultad
Media



Porciones
4 personas



Ingredientes

- 2 cdas de aceite
- 300 g de carne al pastor
- 2 pzas de baguette
- 1/2 tza de mantequilla
- 1 lata de Frijoles Negros Refritos La Costeña®
- 300 g de pierna de cerdo
- 1 tza de cebolla morada encurtida
- Rajas de Jalapeño La Costeña® al gusto



Preparación

1. En un sartén con poco aceite cocinar el pastor hasta dorar.
2. Cortar la baguette en tres partes iguales y luego rebanar a la mitad. Untar con mantequilla y tostar en un sartén caliente.
3. Untar con Frijoles Negros Refritos La Costeña® la base de cada pan.
4. Preparar la torta colocando carne al pastor, pierna de cerdo, cebolla encurtida y Rajas de Jalapeño La Costeña® al gusto.
5. Repetir el proceso con la otra mitad de la baguette y formar una torre. Colocar un pincho para sostener. Servir.