HerZechef



PLATOS PRINCIPALES

Pepito de cerdo

1 ración · 551 kcal

Ingredientes

- Lomo de cerdo
- Panecillo
- Pimiento verde
- Tomate
- Jamón serrano
- **1 cucharada** de mayonesa
- **1 cucharadita** de mostaza

POR RACIÓN

Proteínas	39 g
Grasas	23 g
Hidratos	47 g
Fibra	3,7 g

Elaboración

1. Freír un pimiento verde
2. Salpimentar unos trocitos de lomo y dorarlos en la misma sartén por los dos lados
3. Con una cucharada de mayonesa y una cucharadita de mostaza, preparar la salsa
4. Abrir un buen panecillo
5. Montar el pepito: una base de la mayonesa con mostaza, el lomo por encima, una loncha de jamón serrano y el pimiento frito
6. Añadir unas rodajitas de tomate

RECOMENDACIONES

Según el creador, es más barato que el pepito de Mercadona, que cuesta 6 € y pico.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de HerZechef
cooknest.app/@locuraalgusto · Instagram @locuraalgusto