



## CUBANO (BOCATA DE JAMÓN COCIDO, LOMO FRESCO Y QUESO EMMENTAL)

Una fusión de cocina española y caribeña que se une en un bocadillo excepcional. Si te gusta variar de lo clásico, este es tu bocata. Aromas cítricos y especiados junto al suave Jamón Cocido Noel.

### INGREDIENTES PARA 2 RACIONES:

- 2 panes para bocadillo
- 4 lonchas de Jamón Cocido Noel
- 4 lonchas de queso emmental
- 4 filetes de lomo fresco Noel marinados (indicaciones a continuación)
- Aceite de oliva

### Marinada:

- 1/2 vaso de aceite de oliva
- 1/2 vaso de zumo de naranja
- Ralladura de la naranja
- 2 cucharadas de zumo de limón o lima
- 2 dientes de ajo picados
- Cilantro y menta fresca finamente picados
- Orégano seco, comino molido, pimienta y sal

### PASO A PASO:

- 1 La noche anterior preparamos la marinada mezclando todos los ingredientes con las aromáticas y especias a nuestro gusto. Ponemos el lomo de cerdo a marinar y dejamos reposar al menos 8 horas.
- 2 Sacamos el lomo de la marinada, escurrimos y lo cocinamos en una sartén a fuego bajo.
- 3 Escurrimos el líquido con el que hemos marinado el lomo, lo ponemos a reducir en un cazo a fuego lento durante un par de minutos y removemos con una varilla para que se ligue. Cuando esté listo retiramos del fuego y dejamos enfriar.
- 4 Dividimos cada pan en dos, abrimos cada medio pan por la mitad, colocamos el lomo, el queso y el jamón cocido. Cerramos el bocadillo y servimos acompañado de la marinada para que cada uno se sirva al gusto.