

# Bocadillo de lomo con jamón serrano acompañado de pimientos fritos y cherrys salteados

Fácil y rápido

Cocinando: 20 min • Listo en: 20 min

14



Pan de chapata



Lomo de cerdo



Lonchas de  
jamón serrano



Pimiento



Tomate cherry



Mayonesa



Espicias italianas



## Antes de empezar

Lávate las manos al manipular los ingredientes.

Lava tus frutas y verduras.

## Utensilios necesarios:

Bandeja de horno, jarra medidora, bol mediano, sartén mediana, cazo pequeño.

## Ingredientes

	2P	4P
Pan de chapata <b>13) 62) 66) 67) 70)</b>	2 unidades	4 unidades
Lomo de cerdo*	250 gramos	500 gramos
Lonchas de jamón serrano*	80 gramos	160 gramos
Pimiento	1 unidad	2 unidades
Tomate cherry	125 gramos	250 gramos
Mayonesa <b>8) 9)</b>	1 sobre	2 sobres
Especias italianas	1 sobre	2 sobres
Ajo	1 unidad	2 unidades
Aceite de semillas	80 ml	160 ml

\*Conservar en la nevera

## Información nutricional

	Por ración	Por 100 g
en base a los ingredientes sin cocinar	424 g	100 g
Valor energético (kJ/kcal)	3460/ 827	816/ 195
Grasas (g)	77,4	18,3
de las cuales saturadas (g)	15,3	3,6
Carbohidratos (g)	50,0	11,8
de los cuales azúcares (g)	6,7	1,6
Proteínas (g)	30,5	7,2
Sal (g)	1,4	0,3

## Alérgenos

**8) Huevo 9) Mostaza 13) Cereales** que contienen gluten.

Para más información sobre los ingredientes, alérgenos y trazas de alérgenos, revisa la lista de ingredientes declarada en cada envase.

## ¡Ponle nota!

¿Qué te ha parecido la receta?  
Entra en [hellofresh.es](https://hellofresh.es) o nuestra app para evaluar la receta.



1



## Saltea los tomates

Precalienta el horno a 200°C. Pela el **ajo** (ver cantidad en ingredientes) y aplástalo con un cuchillo. En una sartén, pon un chorrito de **aceite** y añade el **ajo**. Frielo a fuego medio durante 1-2 min o hasta que esté dorado. Añade los **tomates cherry** y saltea a fuego fuerte durante 4-5 min. Añade la mitad de las **especias italianas** y **salpimienta** al gusto. Mezcla bien para que las **especias** se integren. Retira y reserva en un bol.

3



## Cocina la carne y tuesta el pan

Coloca los **panes de chapata** en una bandeja de horno. Cuando el horno esté caliente, mete los **panes de chapata** y hornea 3-4 min, hasta que queden dorados y crujientes. En la sartén de los **tomates**, añade un chorrito de **aceite** y añade el **lomo de cerdo**. Cocina a fuego medio 2 min por lado. Adereza con las **especias italianas** restantes.

**RECUERDA:** Lávate las manos y los utensilios de cocina después de manipular carne cruda.

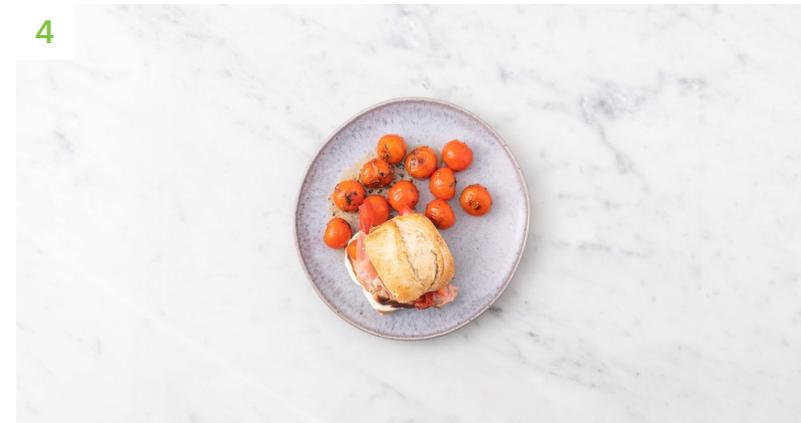
2



## Cocina el pimiento

Corta el **pimiento** por la mitad y quítale las semillas. Córtalo en tiras finas. En un cazo pequeño, añade el **aceite de semillas** (ver cantidad en ingredientes) y fríe el **pimiento** 4 min por lado, hasta que esté blando.

4



## Emplata

En la base de los **panes de chapata**, unta la **mayonesa**. A continuación, coloca el **lomo**, el **pimiento** y el **jamón serrano**. Sirve con los **tomates cherry salteados** a un lado.

**CONSEJO:** Puedes cortar el lomo si no cabe entero en el bocadillo.

## ¡Que aproveche!