



<https://www.mepillasquisando.com>



FRANCESINHA. EL SÁNDWICH DE OPORTO



INGREDIENTES

3 Rebanadas de pan de molde.
2 Filetes de Ternera.
1 Loncha de Jamón de York.
3 Salchichas.
8 Lonchas de queso para sándwich.
½ Cebolla.
1 Diente de Ajo.
1 Cucharadita de Tabasco.

1 Lata de Cerveza.
100 gr. de Tomate.
30 gr. de Mantequilla.
15 ml. de salsa Perrins.
200 ml. de Caldo de verduras.
10 gr. de Harina de Maíz.
1 Huevo.

ELABORACIÓN:

Pelamos y picamos los dientes de ajo y la cebolla. Derretimos la mantequilla en una olla y pochamos el ajo y la cebolla, sazonamos. Cuando la cebolla esté, añadimos el tomate, la cerveza, el tabasco y la salsa Perrins. Cocemos durante cinco minutos. Añadimos el caldo y cocemos durante 10 minutos a fuego medio. Separamos un poco de salsa, dejamos enfriar un poco y le agregamos la harina, removiendo para que se diluya, devolvemos la mezcla a la olla. Trituramos la salsa con una batidora y la pasamos por un colador. Volvemos a echar la salsa en la olla y calentamos, removiendo para que no queden grumos. Pasamos los filetes y las salchichas cortadas por la mitad por una sartén a fuego medio alto. Precalentamos el horno a 200° C. En una fuente colocamos una rebanada de pan y encima los filetes y una loncha de queso. Cubrimos con otra rebanada de pan y encima las salchichas y otra loncha de queso. Por último tapamos con la última rebanada de pan de molde y cubrimos con la loncha de jamón. Colocamos lonchas de queso, que cada una cubra un lateral y un poco de la superficie. Tapamos con la última loncha de queso e introducimos en el horno hasta que el queso se haya fundido. Sacamos el plato y vertemos una buena ración de salsa caliente por encima, de modo que cubra la superficie y los laterales. Cubrimos con el huevo frito y servimos inmediatamente.

<https://www.mepillasquisando.com>