

Sndwich Cubano de Cerdo en Bollo Integral

Makes: 100 servings

100 Servings

Ingredients	Weight	Measure
Cerdo sazonado estilo Caribeño, cocido (producto básico)	12 lbs	
Bollos de pan integral para sándwich		100 bollos
Mostaza	1 lb 9 oz	1 cuarto gl 2 1/4 tza
Jamón, en rodajas finas	3 lbs 2 oz	
Queso Suizo o Provolone, en rodajas finas	3 lbs 2 oz	

Directions

1. Precaliente el horno a 400°F.
2. Transfiera el cerdo a una bandeja de hornear.
3. Recaliente el cerdo aproximadamente por 20 minutos. PCC: Hornee hasta que la temperatura interna alcance 145°F.
4. Deje el cerdo reposar de 10 a 15 minutos.
5. Esparza ¼ oz de mostaza en la tapa inferior de cada bollo.
6. Sirva 1 oz de cerdo (usando el cucharón No. 20) sobre la mostaza.
7. Ponga encima del cerdo, ½ oz de jamón y ½ de queso.
8. Coloque la tapa del bollo encima.
9. Caliente a 300°F en el horno por aproximadamente 5 minutos. PCC: Mántengalos a 135°F o a mayor

temperatura antes de servir y mientras se sirve.