

Chivito Uruguayo al Pan



Tiempo de
preparación

30 min.

Porciones

1

Ideal para

Desayuno

Nivel

Fácil

Ingredientes

1 pza. Huevo San Juan

120 grs Filete de res

1 pza Pan Blanco (bolillo, telera)

10gr Champiñones guisados

1 Rebanada jamón de pierna

1 Rebanada queso manchego

1/2 pza Pimiento rojo asado y limpio

Cantidad al gusto de aceitunas

Preparación

- Cocer la carne al término deseado, partir el pan por la mitad y en la tapa inferior colocar el filete.
- Posteriormente, el jamón con el queso cocidos en una sartén previamente.
- Colocar el pimiento asado.
- Colocarlos champiñones salteados y salpimentados
- Finalmente colocar encima de los champiñones el huevo San Juan frito, tapar y colocar 2 palillos con aceituna.

Nota: Se puede acompañar de papas a la francesa. Se llama “Chivito uruguayo al pan” ya que se presentado sobre un pan blanco y de aceite de oliva También se puede presentar sobre un plato sin el pan.