

Η συνταγή για το κουβανέζικο σάντουιτς

[Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#) / [Γαστρονομία](#)



Το κουβανέζικο σάντουιτς, ή αλλιώς *Sándwich cubano*, ή στο πιο αυθεντικό *bocadillo cubano*, το έχω απολαύσει όχι μόνο σε όλες τις γωνιές της Αβάνας και γενικότερα της Κούβας, αλλά και στα περίξ της Καραϊβικής, όπου δηλαδή ζουν και μαγειρεύουν κουβανοί πρώτης ή δεύτερης γενιάς. Είναι μάλιστα το σάντουιτς που φτιάχνω όταν μου έχει περισσέψει κάποιο ωραίο κομμάτι χοιρινού από το προηγούμενο βράδι, άλλωστε έτσι δημιουργήθηκε αυτό το σάντουιτς ευθύς εξ

αρχής. Είναι πανεύκολο και η επιτυχία εγγυημένη, αρκεί να τηρηθούν οι οδηγίες ως προς τα υλικά και την ποσότητά τους.

Το Κουβανέζικο σάντουιτς λοιπόν αποτελείται από μαριναρισμένο, ψητό χοιρινό, ζαμπόν, τυρί, μουστάρδα και τουρσί. Στη δική μου εκδοχή το χοιρινό γίνεται γουρουνοπούλα ή οποιοδήποτε κομμάτι χοιρινό ψητό στο φούρνο.

Οπότε η συνταγή για ένα σάντουιτς περιλαμβάνει τα εξής:

- * 1 χοντρή φέτα γουρουνοπούλα ή ψητό χοιρινό που έχει περισσέψει
- * 1/3 φρατζόλα ψωμί απλό (ούτε μπαγκέτα, ούτε τσιαπάτα ούτε κάτι γκουρμέ. Απλό χωριάτικο ψωμί)
- * 6 φέτες ζαμπόν απλό
- * 6 φέτες κίτρινο τυρί απλό (τυρί για τوست είναι μια χαρά)
- * λίγη μουστάρδα ντιζόν
- * 12 λεπτές φέτες αγγουράκια τουρσί
- * λίγο βούτυρο για το ψήσιμο

Κόβουμε το ψωμί κάθετα και το ζεσταίνουμε ελαφρά στην τοστιέρα. Ζεσταίνουμε στην τοστιέρα ελαφρά το ζαμπόν και το χοιρινό, περίπου για 1 λεπτό, γυρνώντας τα να μην αρπάξουν.

Μεταφέρουμε σε επιφάνεια εργασίας. Γεμίζουμε το σάντουιτς με το χοιρινό, το ζαμπόν, το τυρί και το τουρσί (με αυτή τη σειρά). Αλείφουμε το εσωτερικό του ψωμιού με τη μουστάρδα. Κλείνουμε το σάντουιτς και το αλείφουμε με βούτυρο. Το βάζουμε στην τοστιέρα και το ψήνουμε μέχρι να λιώσει το τυρί, για 3 περίπου λεπτά. Μην το παραψήσουμε.

Αφήνουμε να ξεκουραστεί για 1 λεπτό, το κόβουμε στα δύο και το σερβίρουμε ζεστό.