

Chivito uruguayo



El **chivito uruguayo** es el sándwich nacional de Uruguay, un plato contundente y delicioso hecho con un filete fino de lomo de res, jamón, queso, panceta y vegetales.



Rinde:
4 porciones



Tiempo:
30–40 minutos



Ingredientes

- 4 panes para sándwich (pueden ser panes tipo tortuga, pan de hamburguesa o pan francés/baguette)
- 4 filetes finos de lomo vacuno (bifes bien delgados)
- 4 fetas de panceta (jamón cocido)
- 4 rebanadas de queso mozzarella o provolone
- 4 huevos
- 1 tomate en rodajas
- Hojas de lechuga
- Mayonesa a gusto
- Sal y pimienta a gusto
- Aceite para cocinar



Para acompañar

- Papas fritas



¡Buen provecho!



Preparación

1

Cocinar la panceta y la carne

- Caliente una plancha o sartén grande a fuego medio-alto.
- Dore las tiras de panceta hasta que estén crujientes, luego retírelas y resérvelas.
- En la misma grasa o con un chorrito de aceite, cocine los filetes de lomo previamente salpimentados. Cocínelos rápidamente por ambos lados, ya que al ser finos se hacen en pocos minutos.

2

Derretir el queso

- Cuando esté terminando de cocinar la carne, coloque una feta de jamón y encima una feta de queso mozzarella en cada filete caliente para que el queso se empiece a fundir. Puedes añadir la panceta ya dorada encima del queso para que conserve el calor.

3

Freír los huevos

- En la misma plancha o en una sartén aparte, haz los huevos fritos (o a la plancha) con una pizca de sal.

4

Tostar el pan

- Corte los panes por la mitad y dórelos ligeramente.

5

Armar el chivito

- Unte las dos caras internas del pan con una capa de mayonesa.
- Coloque una base de lechuga fresca y rodajas de tomate.
- Agregue el filete de lomo con el jamón, el queso derretido y la panceta.
- Añada el huevo frito encima de la carne.
- Cierre el sándwich presionando ligeramente.

6

Servir inmediatamente, acompañado de papas fritas.



Toque uruguayo:

En Uruguay es muy común agregar salsa golf, aceitunas, morrón o cebolla.

Uruguayan Chivito



The **Uruguayan chivito** is Uruguay's national sandwich—a hearty and delicious sandwich made with a thin beef tenderloin steak, ham, cheese, bacon and fresh vegetables.



Serves:
4



Time:
30–40 minutes



Ingredients

- 4 sandwich rolls (turtle-style rolls, hamburger buns or French bread/baguette)
- 4 **thin** beef tenderloin steaks
- 4 slices cooked ham (bacon)
- 4 slices mozzarella or provolone cheese
- 4 eggs
- 1 tomato, sliced
- Lettuce leaves
- Mayonnaise, to taste
- Salt and pepper, to taste
- Oil, for cooking



Side

- French fries



¡Buen provecho!



Preparation

1

Cook the bacon and steak

- Heat a griddle or large skillet over medium-high heat.
- Cook the bacon until crisp. Remove and set aside.
- Using the bacon drippings, or adding a small amount of oil, cook the steaks after seasoning them with salt and pepper. Cook quickly on both sides—the steaks are thin and only need a few minutes to cook through.

2

Melt the cheese

- When the steaks are almost done, place a slice of ham on each steak, followed by a slice of mozzarella. Allow the cheese to begin melting over the hot steak. Place the cooked bacon on top of the cheese to keep it warm.

3

Fry the eggs

- Using the same griddle or a separate skillet, fry the eggs (or cook them sunny-side up) with a pinch of salt.

4

Toast the bread

- Cut the bread in half and lightly toast the cut sides.

5

Assemble the chivito

- Spread mayonnaise on the inside of both halves of each slice of bread.
- Add a layer of fresh lettuce and sliced tomato.
- Top with the steak, ham, melted cheese and bacon.
- Place the fried egg on top.
- Close the sandwich, pressing down gently.

6

Serve immediately with French fries.



An Uruguayan touch:

In Uruguay, it is also common to add salsa golf (a mayonnaise-and-ketchup sauce), olives, bell peppers or onions.