



## BRISKET

3 kg pecho de res  
1 tza agua o caldo de res  
700 g papas cambray  
2 varas de apio  
2 cebollas cambray  
Jalapeños al gusto  
1 tza de mayonesa  
½ tza crema ácida  
Pan para sándwich  
Salsa bbq

### Rub:

4 cucharadas paprika  
4 cucharadas azúcar mascabado  
1½ cucharadas ajo en polvo  
1½ cucharadas cebolla en polvo  
1 cucharada orégano  
2 cucharadas de sal  
5 cucharadas aceite de oliva  
5 cucharadas vinagre de manzana

1. Integrar polvos del rub y agregar líquidos, mezclar bien.
2. Untar sobre el pecho, colocarlo en la Sartén Cuadrada 12IN/30CM.
3. Cortar papas a la mitad y ponerlas alrededor de la carne.
4. Verter caldo en la sartén, salpimentar papas al gusto, tapar y cocinar a fuego bajo por 3 horas, apagar y esperar a que enfríe, rebanar y servir en sándwich con salsa bbq.
5. Mezclar papas con apio y cebolla picada, mayonesa, crema y jalapeños en trocitos al gusto.
6. Servir como acompañamiento.

