

Receta de sándwich de arrollado de malaya chilena



Receta del sándwich de arrollado de malaya

El sándwich de arrollado de malaya **suele ser un tesoro escondido de antiguas rotiserías**, una comida simple pero sofisticada en su elaboración, ya sea con [hallulla](#) o [marraqueta](#), existe una profunda convicción de mantener la tradición de estos fiambres.

¿Cómo hacer sándwich de arrollado de Malaya?

Al preparar malaya asegúrate en lo posible de **disponer el mejor corte disponible**, ojalá en una carnicería y listo para

la cocción, luego sólo sigue los pasos a continuación.

Información Nutricional

Categoría: [Sándwiches Típicos](#)

Cocina: Chilena

Calorías: 350

Preparación: 45 minutos

Cocción: 6 horas

Raciones: 4 personas

Receta de sándwich de arrollado de malaya

Ingredientes

- 1 $\frac{1}{2}$ kg de malaya de cerdo
- 50 ml de vinagre de vino tinto
- 4 marraquetas o hallullas grandes
- 4 hojas de lechuga bien lavadas
- 2 tomates
- 1 diente de ajo picado fino
- 1 cucharada de [salsa de ají](#)
- Ají verde oro picado en anillos
- Ají de color
- Orégano
- Aceite
- Sal

Preparación

- **1.** Limpiar la carne de malaya y retirar los excesos de grasa, reservar en un bol grande y condimentar con el

vinagre, el orégano, el ajo picado, el ají de color y la salsa de ají chileno, distribuir homogéneamente con las manos y reposar por unas 4 horas cubierta de papel film en el refrigerador.

- 2. Retirar la carne de la marinada, estirar sobre una mesa de trabajo y con la ayuda de un paño enrollar firme hasta alcanzar un diámetro entre 12 y 15 centímetros, amarrar con hilo de cocina y asegurar ambos extremos.
- 3. Cocinar la malaya enrollada cubierta en agua con sal durante unas dos horas o hasta que esté blanda, enfriar en el mismo caldo de cocción, laminar en rebanadas de grosor a gusto y reservar.
- 4. Lavar y cortar el tomate en láminas delgadas, condimentar con sal y aceite. Reservar.
- 5. Abrir la marraqueta fresca y colocar las hojas de lechuga sobre la base, una o dos rebanadas de malaya, cubrir con las rebanadas de tomate y coronar con ají verde escabechado a gusto, opcionalmente añadir un poco de mayonesa y tapar.
- 6. Servir el sándwich de malaya inmediatamente, frío y acompañado idealmente de un buen café para comenzar el día.

Consejos para preparar sándwich de malaya

Asegúrate de utilizar hilo de cocina y no cualquier otro que puedas disponer por ahí **debido a que estos están especialmente diseñados** para interactuar con alimentos sin contaminarlos.

¿Sabías qué?

La malaya, también conocida en otros países como matambre, **corresponde a la capa de carne** ubicada entre el cuero y el costillar del cerdo.

Recomendamos

[Sándwich chacarero](#)

[Ave y pimentón](#)