

# Chapata con pulled pork, iceberg y coleslaw

🕒 20 minutos

👤 Fácil

👤 2 Personas

## ✓ INGREDIENTES

- 1 pack Iceberg
- 1 pack de zanahoria rallada
- 2 chapatas
- 40 g de mantequilla
- 300 g de pulled pork
- Salsa barbacoa
- ½ col lombarda
- ½ col blanca
- 2 cucharadas de mayonesa
- 2 cucharadas de nata
- 1 cucharada de mostaza de dijon
- 1 cucharada de vinagre
- Sal



1 Parte las chapatas por la mitad, dispónlas en una bandeja y añade unas láminas de mantequilla por encima. Hornea a 200°C durante 10 minutos.



2 En una sartén, dispón el pulled pork y calienta durante unos minutos con unas cucharadas de salsa barbacoa. Retira y deja templar.



3 Para la coleslaw, pica las dos coles en láminas muy finas y dispon junto con la zanahoria rallada en un cuenco.



4 En otro cuenco, incorpora la mayonesa, la nata, la mostaza, el vinagre y la sal. Remueve hasta formar el aderezo y vierte sobre los vegetales. Mezcla e integra.



5 Para montar la chapata, sobre la base añade un poco de mayonesa, el pulled pork, la coleslaw. Termina con un poco de lechuga iceberg y cierra con la tapa la chapata.

## Productos de esta receta



1 pack Iceberg

