

## PAQUITO DANUBIO

Para 6 bocadillos

### **INGREDIENTES**

6 panes para bocadillo

400 gramos de pierna de cordero corte fino

3 dientes de ajo

4 patatas medianas

2 cebollas

1 pimiento verde

½ pimiento rojo

Aceite de oliva

Sal

### **ELABORACIÓN**

Pelamos las patatas y las cortamos en rodajas de unos 3mm, cortamos los pimientos en pedazos de tamaño mediano y picamos las cebollas en juliana fina.

En una sartén ponemos abundante aceite y echamos todos los ingredientes partiendo de aceite frío, así conseguiremos que todo se fría lentamente. Tras unos quince minutos podremos sazonar, añadir los dientes de ajos y subir el fuego para dorar ligeramente las patatas. Una vez hechas las patatas, las escurriremos en un colador para retirar todo el aceite.

En ese aceite sofreiremos los filetes de pierna de cordero, ligeramente para que queden jugosos. Una vez hechos los cortaremos en tiras.

### **MONTAJE DEL BOCADILLO**

Hacemos un corte por la mitad al pan, a lo largo y sin llegar a dividirlo del todo, pintamos con el jugo del cordero e incorporamos la carne y las patatas