

Paquito (versión tradicional)

Paquito Barrita, el bocadillo de cordero clásico

Ingredientes: pan de barra, filetes de pierna de cordero sin hueso, 2 dientes de ajo, aceite de oliva, sal

Elaboración: Dorar los ajos cortados en láminas con un poco de aceite de oliva. Retirar los ajos y cocinar los filetes de cordero para que queden jugosos. Abrir el pan y pasarlo por la sartén o la plancha hasta que quede tostado y bien impregnado con el caldo que ha soltado el cordero.