

PAQUITO (versión Bar Ricardo)

Ingredientes:

pan de bocadillo
2 dientes de ajos
1 patata mediana
3 pimientos del piquillo
2 filetes de pierna de cordero deshuesada
1 cucharada de ajo aceite casero
aceite de oliva
sal

Receta:

Chascar los ajos y ponerlos a dorar en una sartén con abundante aceite de oliva, cuando estén dorados incorporar la patata, cortada en láminas finas y pocharla a fuego suave. Cuando esté blanda la patata eliminar el exceso de aceite y subir el fuego hasta que se doren, en el último instante añadir los pimientos de piquillo cortados en tiras y dar unas vueltas para que se integren con las patatas. Apartar del fuego y reservar. Por otro lado hacer los filetes de cordero a la plancha. Reservar.

Montaje del bocadillo:

Abrir el pan de bocadillo y pasarlo por la tostadora, extender en su interior una pequeña capa de ajo aceite. Colocar los filetes de cordero y cubrir con las patatas.

Servir bien caliente.