



Paquito La Barra de Juan

Ingredientes:

Pan de chapata de masa madre

Pierna de cordero aderezada como pincho moruno

Cebolla morada en finas rodajas

Mahonesa a la menta

Tomate en finas rodajas

Elaboración:

Untar ambas caras interiores del pan con la mahonesa a la menta.

Cocinar el cordero a la plancha.

Marcar en plancha el tomate y las rodajas de cebolla morada. Poner el tomate como base en una cara del pan, después la cebolla y después el cordero. Cerrar y servir.

La Barra de Juan

Mercado de Chamartín, planta 1, C/ Bolivia, 9, Madrid

Teléfono: 910 600 900

Metro: Colombia (L9)

Horario: de lunes a viernes, de 9 a 18 horas, y sábados de 9 a 15 horas.