

PAQUITO COSLADITO LAMAR



INGREDIENTES

Pan de chapata

Crema de Boletus: 250g boletus, 1 puerro, 1 patata, ½ cebolla, aceite de oliva virgen extra, sal y pimienta

Ensalada Mezclum

Germinados de ajo

Pimientos de piquillo

Cordero

Aceite de finas hierbas

Salsa Brava: 1 cebolla, 1 ajo, 4 ó 5 cucharadas de aceite de oliva virgen extra, 4 cucharadas pimentón dulce, 4 cucharadas de pimentón picante, 1 cucharada harina, ½ lt caldo de carne

PREPARACIÓN

Crema de Boletus: Rehogar la cebolla y el puerro. Añadir el boletus, la patata y ½ fondo de carne. Cocer todo bien durante 30'. Una vez cocido, triturar y pasarlos por un chino. Se le puede añadir nata para darle más cremosidad (Opcional)

Macerar los filetes de cordero en aceite de finas hierbas durante 24h. Luego pasarlos por la plancha en el momento de montar el bocadillo.

Salsa Brava: Rehogar la cebolla y el ajo. Añadir el resto de ingredientes y dejar cocer todo bien durante 20'. Triturar y reservar para montar el bocadillo.

Montaje bocadillo:

Salsa brava + Ensalada mézclum + Cordero + Pimientos piquillo + Germinados de ajo + Crema boletus. Todo en un rico pan de chapata.