

## 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.