

TAPA PAQUITO JASMINE

BAR JASMINE - GANDIA

INGREDIENTES

Pan tostado

Carne de cordero

Cebolla caramelizada con canela y miel

Pistachos

Ensalada mézclum

Tomate cherry



PREPARACIÓN

En una sartén caramelizamos la cebolla con canela y miel.

Cuando la cebolla ya esté cocida y tierna, añadimos unos pistachos troceados y lo dejamos cocer todo junto un minuto más.

Hacemos la carne de cordero a la plancha. Nosotros utilizamos chulet de pierna de cordero.

Colocamos en un plato un poco de mézclum y un tomate cherry partido en dos.

Tostamos el pan.

Lo colocamos encima de la ensalada y por último ponemos encima la carne de cordero y lo cubrimos con la salsa de cebolla caramelizada con miel, canela y pistachos.