

EL SUPER PAQUITO

BAR VELASCO - PATERNA

INGREDIENTES

Alioli negro

Ajo

Aceite

Tinta de calamar

Carne de cordero

Patatas

Huevo

Jamón

Salsa Pimienta (nata y pimienta grano)



PREPARACIÓN

Cocinamos unos filetes de pierna de cordero a la plancha.

Freímos 2 huevos

Elaboramos el alioli negro con 1 huevo, ½ vaso de aceite, 1 ajo, un poco de sal y un sobrecito de tinta de calamar

Preparamos la salsa de pimienta calentando un poco de nata con pimienta en grano

Pasamos 2 lonchas de jamón serrano por la plancha

Montaje:

Untar el pan con alioli negro, añadir los filetes de carne de cordero, añadimos los huevos fritos encima y por último cubrimos con salsa de pimienta por encima.

*el
Paquito*

• TU BOCADILLO DE CORDERO •