

PAQUITO FUEGO LENTO

BRASERIA A FUEGO LENTO - GANDIA

INGREDIENTES

Carne de cordero

Vino blanco

Ajo

Pimienta negra

Aceite de oliva

Pepinillo

Alcaparras

Cebolla roja

Mayonesa

Mostaza

Mezclum



PREPARACIÓN

Se pone a macerar la carne de cordero con vino blanco, ajo, pimienta negra, aceite de oliva y se deja 1 día en la nevera.

Preparación de la salsa tártara: Se mezcla las alcaparras, los pepinillos y la cebolla roja, muy troceado con la mayonesa, la mostaza y un poquito de aceite de oliva.

Se hace la carne a la barbacoa

Para montar el bocadillo: Se pone una cama de mézclum, encima la carne de cordero a la barbacoa y por último la salsa tártara.