

Taberna Puerto Lagasca

El Paquito de Puerto Lagasca

INDREDIENTES:

Ingredientes para un bocadillo:

Pan de cristal

Una chuleta de pierna de cordero

Un ajo

Una ramita de perejil

Un vasito pequeño de vino blanco

Aceite de Oliva

Sal

Pimienta

50 g de mayonesa

Un poquito de berros

20 g de rúcula

Una cebolla

Un chupito de Pedro Ximénez



PREPARACIÓN

- Lo primero que tenemos que hacer es poner a macerar la chuletas de pierna de cordero, con un par de horas es suficiente, aunque lo suyo es dejarlo toda la noche previa, le añadimos a las chuletas el vino blanco el ajo cortado en láminas y la ramita de perejil un poco picada en trozos grandes, con un poco de sal y pimienta.
- Cuando esté macerada la dejamos escurrir y la freímos en un poco de aceite, hasta que esté hecha la carne de cordero. Sacamos y reservamos
- Preparamos también la cebolla caramelizada, cortamos la cebolla y la ponemos a pochar con un poco de aceite Y un poquito de sol, A fuego suave y cuando está medio hecha le añadimos el Pedro Ximénez, Y dejamos hasta que esté terminada y tierna
- La mahonesa de berros la hacemos triturando mayonesa y unos pocos berros
- A la hora de montar el bocadillo Abrimos el pan de cristal y lo ponemos en una plancha o en el horno para que quede crujiente.
- Dentro del pan colocaremos por este orden. en el interior del pan por los dos lados la mahonesa de berros untada, y en la parte inferior del pan

el
Paquito

• TU BOCADILLO DE CORDERO •

colocamos primero la chuleta de pierna de cordero sin el hueso y troceados, podemos ponerlo tanto frío como caliente, como prefiramos.

- Posteriormente encima del cordero, ponemos la cebolla confitada y colocamos unas ramas de rúcula.
- Tapamos el bocadillo y estará listo para degustarlo

Bocadillo de Pierna de Cordero en Pan de Cristal con Rúcula con Mahonesa de Berros y Cebolla Caramelizada al P.X.

Para la creación de este bocadillo me he basado en cómo le gustaba a mi abuelo Juan comer las Chuletitas de cordero, así que se lo dedico a él

el
Paquito

• TU BOCADILLO DE CORDERO •