

Móntate tu Paquito de cordero en casa

¿Sabías que puedes preparar tu propia versión del Paquito en casa? Aquí van las deliciosas recomendaciones para crear el bocadillo de cordero perfecto.



¿Existe algo más irresistible que un bocadillo? A su sencillez en la preparación se suma el abanico de posibilidades que puedes combinar en su interior, pero hay unas cuantas **reglas que no hay que pasar por alto a la hora de prepararlo**. El resultado deseado depende tanto de su contenido como de su continente: un producto adecuado, bien aderezado y cocinado y un pan que sepa estar a la altura de las circunstancias.

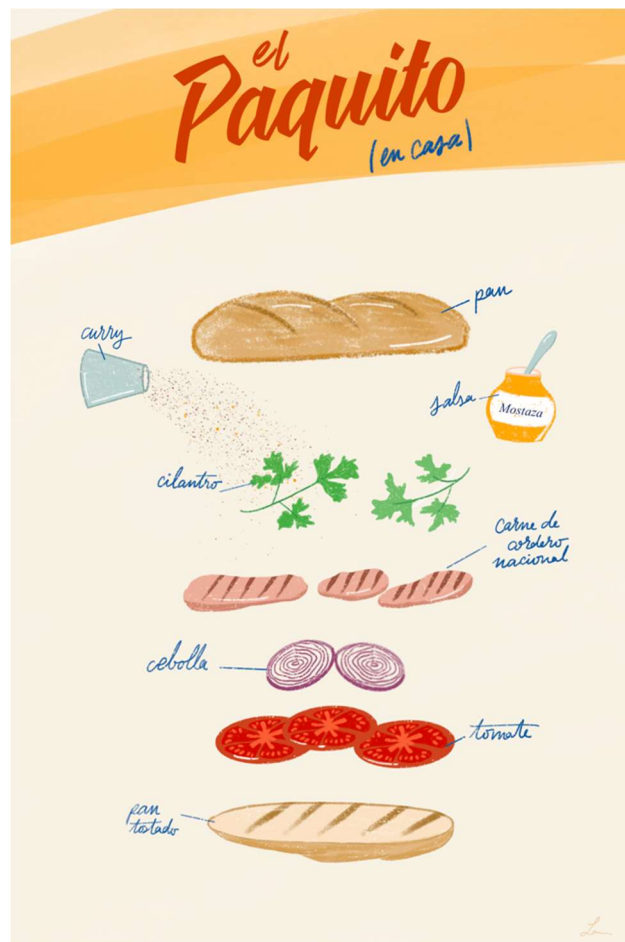
Tal satisfactorio invento encaja de maravilla con la filosofía de “[El Paquito](#)”, una deliciosa manera rápida y -muy- versátil de comer carne de lechal, cordero o cabrito de origen nacional en cualquier lugar. Y para que puedas prepararlo en casa o donde tú más quieras, **INTEROVIC** te chiva estos consejos:

Elegir un buen pan

Es el envoltorio comestible y carta de presentación y su aspecto lo hará más o menos apetecible. Pero no solo tiene que pasar examen a la vista, también al hincarle el diente, y que esté esponjoso y no apelmazado es un *must*. Dependiendo del relleno convendrá utilizar un tipo u otro, pero ten en cuenta que si su contenido es jugoso y le acompañan salsas su consistencia debe ser mayor.

¿Tostar o no tostar? He aquí la cuestión.

Dependerá del estado del pan, pero siempre es recomendable darle un pequeño golpe de calor para que esté algo más crujiente y le aporte textura al bocadillo. Con unas gotitas de aceite tras pasarlo por la plancha unos segundos estará listo.



Romero y otras especias para dar alegría a tu relleno

En el caso del cordero, el romero, el orégano y el tomillo han sido tradicionalmente el a,b,c más recurrente. No te encasilles y experimenta, existen muchas otras especias y hierbas que también le sientan a pedir de boca. Luis Alcázar, de Black Pepper & co, invita a usar algún curry o *ras el hanout*, que acompañan y potencian el sabor de la carne.

Cordero, mejor de origen nacional

El ingrediente clave del Paquito es el cordero de origen nacional, que puedes comprar en muchos cortes diferentes. La chef Begoña Rodrigo eligió la pierna para su versión del Paquito *“hemos elegido la pierna porque es de las más jugosas y menos típicas para hacer un bocadillo y lo hemos acompañado con queso ahumado, mayonesa de pimentón, ajada, brotes de rúcula y algo de picante”*. ¡Imaginación al poder!

Lo que importa está en el interior

Después de haber tocado el asunto del pan ésta es una verdad a medias y los ingredientes dependerán del gusto de cada uno, pero procura que su combinación aporte diferentes matices y texturas y exista una armonía entre ellos. Presta atención a su colocación, es conveniente que los agrupes temperaturas, además hay ciertas verduras que se resbalan con mayor facilidad. En cuanto a la carne, si cuentas con ella mejor que esté cortada, a nadie le gusta quedarse enganchado a un filete.

Que no te salga gomoso

La pesadilla de todo bocadillo. Para evitarlo coloca las hortalizas más húmedas en la parte inferior y los secos en la superior.

Mi bocata pide salsa

No se trata de acabar pringado hasta las cejas, sé comedido con lo que añades tanto en proporción como en sabor. Hay multitud de salsas: chutneys, mayonesas potentes como la de chipotle o una clásica mostaza, por nombrar algunas. Si tu bocadillo tiene un gusto más apagado enciéndelo con unas gotas de picante o acidez.

Sé creativo

El límite lo pones tú, pero no te cortes, improvisa y atrévete con nuevas elaboraciones y si se te acaban las ideas [busca inspiración de los que saben.](#)