

# CAFÉ COMERCIAL

Receta Bocata de Caldereta

Ingredientes:

- 100 gms de pierna de cordero estofada y desmenuzada
- 1/2 pimiento verde frito
- 1/4 pimiento rojo asado
- 20 gms de cebolla crujiente
- 1 cucharada sopera de all i oli de pimenton
- 1 barrita de pan tipo chapata
- Manteca de cerdo
- Sal
- Pimienta negra
- 4 hojas de Laurel

Elaboración.

Guisar la pierna troceada de cordero con los huesos durante aproximadamente 2 horas, con Sal, manteca de cerdo y agua.

Hornear los pimientos rojos durante 40 minutos a 180 grados en el horno, enfriar y pelar.

Sofreír los pimientos verdes en una sartén con aceite hasta que estén confitados.

Dorar unos dientes de ajo laminados, triturar con mayonesa y una cucharada de pimenton Dulce.

Calentar en el horno la cebolla crujiente durante un par de minutos.

Montaje

Untar el pan con el all i oli...esparcir el cordero desmenuzado por el pan, colocar los dos tipos de pimiento hasta cubrir el cordero y terminar con cebolla crujiente.

Calentar en el horno el bocadillo durante 1 minuto y comer templado.