

Bocadillo de secreto ibérico con queso D.O

Las Terceras

INGREDIENTES

- Barra de pan de nueces con pasas (puede ser de otro tipo)
- 2 filetes finos de secreto ibérico.
- 1/2 cebolla
- 2 o 3 tomates cherry
- 2 porciones de queso d.o. Las Terceras Semicurado
- 2/3 cucharadas de azúcar moreno.

PREPARACIÓN

Empezamos cortando la cebolla en pequeños trozos y la ponemos en una sartén a dorar, con un poco de aceite y a fuego medio. Cuando empiece a coger color, añadimos 2 cucharadas de azúcar, preferiblemente moreno, y sin quitar del fuego removemos la mezcla de forma constante. Si se añaden unas gotas de aceto balsámico tendrá un toque especial. Cuando la cebolla coja el color dorado más intenso la apartamos del fuego y reservamos.

Ponemos a calentar la plancha y asamos los filetes de secreto previamente sal pimentados al gusto.

Una vez ya tenemos todos los ingredientes listos, montamos el bocadillo. Ponemos en primer lugar una capa de cebolla caramelizada y sobre ella los tomates cherry cortados por la mitad; sobre esto colocamos el secreto y rematamos con dos cuñas de queso. ¡Buen provecho!

LAS TERCERAS

