

Bocadillo de churrasco

Dificultad:

media

Nº de comensales: 1

/ Ingredientes

- 1 barrita de pan de espelta
- 250 gramos de costilla o lágrima de cerdo ibérico
- 1 pimiento rojo
- Queso Galmesano (o, en su defecto, un queso tipo Grana Padano)
- 25 gr de rúcula fresca
- C.s. Cebolla frita
- Chimichurri

/ Preparación

Elaboración

Al mismo tiempo, asamos al horno el pimiento (160º durante 50 minutos) con unas gotas de aceite y, cuando está tierno, pelamos, limpiamos de pepitas y reservamos en su jugo.

En el momento de montar el bocadillo marcamos la carne en la plancha, para que adquiera un punto tostado en su exterior. Opcionalmente aprovechamos para tostar ligeramente el pan, abierto a la mitad, en la plancha.

Sobre una de las mitades del pan disponemos la carne tostada en la plancha, añadimos a continuación pimiento asado al gusto, lascas de Galmesano, un queso gallego curado elaborado con leche de vaca que podemos sustituir por un Grana Padano, un Parmigiano o alguna otra elaboración similar.

Añadimos a continuación rúcola suficiente como para cubrir el conjunto, cebolla frita (que podemos comprar ya elaborada o tener preparada con antelación) y rociamos el conjunto con chimichurri, la clásica salsa que acompaña al churrasco y a los asados argentinos y que en Melitón Bocadoillerías elaboran con hasta 25 ingredientes.

Existe multitud de opciones comerciales para adquirir el chimichurri, así como docenas de recetas para elaborarlo en casa según las preferencias de los comensales. En la versión de Melitón se opta por un chimichurri suave y aromático, que no aporte picante al conjunto y que resulte amable.

El resultado es un bocadillo completo, con todo el sabor de un churrasco tradicional, el matiz fresco de la rúcola y contrapuntos gustativos aportados por la cebolla y por el queso.