



## Bocadillo de Secreto Joselito

SECRETO JOSELITO	1 UD
PAN DE PITA (CALENTADO 10' A 180°C)	-
RÚCULA FRESCA	-
1 TAZA DE FRUTOS ROJOS CONGELADOS	-
CEBOLLA CARAMELIZADA	-
2 CUCHARADAS DE AOVE	-
1 CUCHARADA DE EDULCORANTE GRANULADO O AZÚCAR	-
SAL	-

1. En primer lugar, pochamos la cebolla. Para ello, la ponemos en el fuego, muy bajo, durante 30 minutos junto a dos cucharadas de aceite de oliva virgen extra, 1 cucharada de edulcorante granulado o azúcar y una pizca de sal. Dejaremos que se vaya haciendo poco a poco, hasta que quede caramelizada.
2. Por otro lado, prepararemos la salsa de frutos rojos. Para ello, simplemente pondremos los frutos rojos, congelados, en una fuente y los calentaremos en el microondas durante 2-3 minutos. Los sacamos y trituramos.
3. Aparte, calentaremos el pan de pita, en el horno o la sartén, durante unos diez minutos a 180°C. Los sacamos y abrimos por la mitad.
4. Para el Secreto Joselito, lo haremos a fuego vivo por ambos lados hasta que veamos que adquiere un tono dorado y suelta la grasa. Lo sacamos a una madera y lo cortamos a tiras finas. El interior tiene que quedar rosado, pero no crudo.
5. Montamos el bocadillo poniendo la salsa de frutos rojos, la carne troceada, la cebolla, la rúcula y servimos de inmediato.