



## Bocadillo gourmet Presa Joselito

PRESA JOSELITO	400 G
DIENTES AJO	4 UD
1 CUCHARADA ROMERO PICADO	-
1 CUCHARADA SALVIA PICADA	-
RALLADURA 1 LIMÓN	-
1 CUCHARADITA SAL	-
1/4 CUCHARADITA PIMIENTA NEGRA MOLIDA	-
1 PIZCA CAYENA	-
1 CUCHARADITA HINOJO MOLIDO	-
1 CUCHARADA ACEITE OLIVA VIRGEN EXTRA	-

1. En un mortero maja todos los ingredientes hasta formar una pasta.
2. Abre la pieza de Presa Joselito en forma de libro, corta tiras longitudinales y en cada tira haz cortes horizontales sin llegar al fondo.
3. Unta las tiras de carne con el majado y enrolla cada tira como un cinnamon roll. Introdúcelo dentro de un aro de emplatar ligeramente engrasado y coloca los aros dentro de una fuente de horno.
4. Hornea a 190°C durante 15 minutos.
5. Saca cada pieza de carne del aro de emplatar y corta filetes.
6. En un panecillo pon un filete del asado, una cucharada del jugo del asado, canónigos, aros de cebolla roja y cierra el panecillo.