



PARA 2 PERSONAS

SECRETO JOSELITO	1 UD
LONCHAS DE JAMÓN JOSELITO	10 UD
PIMIENTOS VERDES ITALIANOS GRANDES	4 UD
SAL	-
ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA	-

Tere | @lasmariacocinillas | lasmariacocinillas.com

“Serranito” de Secreto Joselito

ELABORACIÓN

- 1 Empezamos sacando nuestro Secreto Joselito fuera del frío. A temperatura ambiente se cocinará después mejor el corte de carne. Mientras, encendemos el horno ponemos los pimientos verdes, con un poco de sal y aceite de oliva virgen extra. Hornear 20 minutos.
- 2 A los 10 minutos, sacar la bandeja y dar la vuelta a los pimientos para que se hagan bien por ambos lados. Cuando estén hechos los pimientos, sacar y reservar.
- 3 Poner una sartén al fuego, y cuando esté bien caliente, añadir el aceite y poner el Secreto Joselito. Que se cocine bien unos cuatro minutos por cada lado. En ese tiempo, quedará sellado por fuera y rosita por dentro.
- 4 Montar nuestro bocadillo abriendo el pan, nosotros elegimos pan de baguette. Encima un par de pimientos asados, el Secreto Joselito que cortaremos previamente en tiras, y para terminar nuestras lonchas de Jamón Joselito.
- 5 Si queréis podéis añadir unas rodajas de tomate o un poco de salsa mayonesa, al pan, para que quede un poco más jugoso el bocadillo.