

¿Y si lo
realmente
esencial
fuera lo que tenemos
más cerca?



#Vuelvealoesencial



Comparte
el secreto

Alimentos
de Aragón

financian:



Bocadillo de Ternasco de Aragón IGP "Jorgito" con ajolio casero

DEL RESTAURANTE GRATAL DE EJEA DE LOS CABALLEROS (ZGZ)



David Fernández. Chef del Restaurante Gratal.

ingredientes:

- 4-5 filetes finos de **Ternasco de Aragón IGP**
- 1 patata asada

PAN DE MAÍZ Y CHÍA

- 500 g harina de maíz
- 1 c.p sal
- 60 c.c aceite de oliva virgen extra
- 25 g levadura prensada
- 5 g de semillas de chía
- 250 ml de agua

AJOLIO CASERO

- 1 huevo
- 1 diente de ajo
- 1 vaso de aceite de oliva virgen extra
- Zumo de un cuarto de limón
- Sal

elaboración:

Primero elaborar el pan. Mezclar bien todos los ingredientes (salvo las semillas) echando la harina de maíz poco a poco.

Amasarlos en una superficie con harina para que no se pegue y darle la forma del panecillo deseada. A continuación, poner por encima las semillas de chía y meterlo en el horno durante 50 minutos a 180 grados.

Una vez el pan esté cocinado y frío, marcar en la plancha el filete de pierna de Ternasco de Aragón y reservar.

Triturar la patata con el ajolio y untar la parte interna del panecillo. Para terminar, incorporar el filete fino de Ternasco de Aragón y tostar en el horno durante 5 minutos.



#Vuelvealoesencial