



Bocadillo tierno de carne

Ingredientes (para 1 ración)

- 2 rebanadas de pan de molde sin corteza
- 4 rodajas de lomo de cerdo
- 1 pera madura
- ½ zanahoria
- 50 g de crema de queso
- 1 cucharada de maíz tierno en conserva
- Aceite de oliva virgen extra

Elaboración

1. Pelar y rallar la zanahoria.
2. Pelar y cortar a dados una pera. Disponer en una taza con unas gotas de agua, tapar con un plato y ponerlo en el microondas a máxima potencia durante dos minutos aproximadamente.
3. Sacar la taza con cuidado y dejar entibiar.
4. Dorar el lomo a fuego medio durante un minuto con unas gotas de aceite, procurando que quede jugoso.
5. Apartar y picar con un cuchillo. Poner en un bol junto con el maíz escurrido, un poco de crema de queso, la zanahoria y la pera escurrida. Chafar con un tenedor.
6. Disponer la masa encima del pan de molde. Servir.