

# Petite recette

## Bocadillo de ternera

👤 1 ⌚ 15 minutos 🏠 Muy fácil ☆☆☆☆

### 🛒 Ingredientes

- ➡ Pan para bocadillo
- ➡ 1/2 cebolla
- ➡ 1 filete de ternera
- ➡ 40 gr de queso de cabra
- ➡ aceite de oliva
- ➡ sal

### 🛒 Ingredientes para la ensalada

- ➡ 100 gr de espinacas
- ➡ aceite
- ➡ miel de caña
- ➡ vinagre de manzana
- ➡ sal

### 👨‍🍳 Manos a la masa

Precalentamos el horno. Pochamos la cebolla durante diez a quince minutos con una pizca de sal y un chorrito de aceite a fuego medio. Mientras tanto freímos el filete en otra sartén y lo salamos.

En el tiempo que se preparan estos alimentos se corta el pan en dos piezas, así como el queso de cabra en rodajas de 4 mm de grosor.

Una vez listo el filete, que debe estar a medio hacer ya que se terminará de hacer en el horno, ponemos una cama de cebolla sobre la pieza de pan base, colocamos el filete y las lonchas de queso.

Sobre una bandeja de horno colocamos las dos mitades, una al lado de la otra e introducimos al horno en función grill hasta que esté a nuestro gusto. Retiramos, ponemos la parte superior del pan y degustamos.

Para la ensalada, lavamos y escurrimos bien las espinacas. Preparamos el aliño

emulsionando un chorrito de aceite de oliva con medio chorrito de vinagre de manzana y una pizca de sal. Añadimos media cucharadita de miel de caña. Vertemos el aliño sobre las espinacas y degustamos.

### 💬 Notas

Se pueden añadir hojas de espinacas dentro del bocadillo o prepararlas como ensalada de acompañamiento.

Se puede optar por cualquier variedad de carne y quesos que casen bien entre ellos.

