

# Bocadillo de brascada



## **Ingrédient:**

1 ou 2 Steaks de Bœuf.  
500 gr d'Oignon.  
500 gr d'Ail.  
2 tranches Jambon Ibérico.  
1 tronçon de Baguette (20 cm environ).  
Huile d'Olive Extra Vierge (*Oliflix*).  
Sel.

## **Préparation:**

- Commencer par couper l'oignon en julienne et le fait dorer à feu moyen dans une poêle avec un filet d'huile et une pincée de sel.
- Laisser ramollir au moins 10 minutes.
- D'autre part, faire cuir les steaks dans une poêle bien chaude avec un peu d'huile d'olive et d'ail haché.
- Passer également les tranches de jambon Ibérico dans la poêle quelques secondes de chaque côtés.
- Assembler le sandwich avec les steaks, l'oignon sur le dessus, les tranches de jambon et re-fermer le sandwich.