El Paquito, el bocadillo de cordero que quiere salvar el campo

INTEROVIC, la Interprofesional Agroalimentaria del Ovino y el Caprino vuelve a traer a las calles de Madrid y Valencia 'El Paquito', la representación más castiza del bocadillo de cordero. Una apuesta para fomentar el consumo de la carne de lechal, cordero y cabrito de origen nacional, que también busca rejuvenecer y ampliar la demanda del producto, así como ofrecer una vía de apoyo al sector hostelero, imprescindible para el sector ovino y caprino.

El Paquito en los bares

Durante el mes de octubre, **más de 70 bares, mercados y restaurantes de Madrid y València**, sumarán a su carta su particular versión del Paquito, entre ellos 7 Estrellas Michelin como Javi Estévez y su *delivery* en **John Barrita, Quique Dacosta en Mercatbar y Begoña Rodrigo en su recién estrenado Farcit.** Para su receta la chef ha optado por cocinarlo "*con una salsa de tomate muy especiada y acompañado de una ensalada de verduras frescas*".

Rodrigo anima a que se consuma cordero de origen nacional, ya que "*la calidad es muy alta, se adapta a todos los escenarios, y la alta cocina le sienta fenomenal: el secreto está en saber cocinarlo bien. En nuestro restaurante gastronómico lo hacemos a baja temperatura potenciando su sabor y aprovechamos el jugo que suelta para ligar la salsa**. Se pueden hacer muchas cosas con él, como por ejemplo albóndigas, tanto con la paletilla como otros cortes como el lomo***

o la pierna" cuenta.

Pero cuando se trata de un bocadillo gourmet," hay que tener en cuenta primero que el pan debe tener casi tanto valor como el relleno y la combinación de sus ingredientes debe tener sentido. Por eso la gente tiene que entender que hay que pagar por él" añade la chef.

Mr. Bagel, La Embajada de Embajadores o Tripea desde Madrid y Farcit, Tonyina o Gallina Negra desde Valencia son solo algunos de los locales que aportarán al cordero nacional toda su personalidad y versatilidad, y lo harán ofreciendo no sólo la posibilidad de degustarlo en el local, ya que muchos de ellos cuentan con **servicio *delivery***.

Mercados de Madrid se ha sumado a la iniciativa y su participación es fundamental. Desde el Mercado de Chamartín hasta el Mercado de Antón Martín, pasando por Mercado de Prosperidad, Mercado de Tirso de Molina, Mercado de San Isidro, Mercado de Ibiza, Numancia y Mercado de Torrijos. En todos ellos hay bares participantes que crearán y ofrecerán desde hoy su propia versión del Paquito.

El listado completo de lugares en los que se puede encontrar y disfrutar el Paquito pueden consultarse en la web https://www.buscandoapaquito.com/.

Como indica Tomás Rodriguez, director de INTEROVIC **"consumir El Paquito significa conocer una nueva forma de consumir cordero a la vez que apoyamos a la restauración y a las 150.000 familias productoras ubicadas principalmente en la España vaciada".**

Para esta acción, INTEROVIC **vuelve a contar con las ilustraciones de la artista Ana Jarén, quien ha retratado a los chefs Javier Estévez y Begoña Rodrigo** cocinando su versión del Paquito. Ambos chefs se han unido a la aventura y desde sus cuarteles en respectivas ciudades estarán ofreciendo su visión particular.

Es el primer bocadillo de cordero que el chef **Javi Estévez** prepara en su local, y comparte que "*el bocadillo está cogiendo un protagonismo bastante grande. Están haciéndose panes de muy buena calidad, principal base de un buen bocadillo y los cocineros nos podemos apoyar en este formato para ofrecer recetas que son poco usuales".*

En el caso de su Paquito: *"**hemos elegido la pierna porque es de las más jugosas y menos típicas para hacer un bocadillo y lo hemos acompañado con queso ahumado, mayonesa de pimentón, ajada, brotes de rúcula y algo de picante**".*

El resultado no podía ser mejor, porque como señala el chef nuestra carne ***"es de una calidad excepcional. Con la materia prima que tenemos no es necesario comprar otro tipo de cordero".***