

3 pintxos de queso, chipirones a la plancha y lomo de carne

Ingredientes

Tosta de chipirón a la plancha

- Pan
- Aceite de oliva
- Huevo
- Ajo
- Vinagre y sal para el alioli
- Chipirón
- Cebolla
- Cebollino picado

Tosta de queso Las Garmillas

- Pan
- Un trozo de queso de nata de vaca Las Garmillas
- Tomate natural
- Aceite de oliva
- Albahaca

Tosta de lomo de vaca pinta

- Pan
- Aceite de oliva
- Lechuga
- Sal
- Carne de vaca con unos 30 días de maduración en cámara
- Queso de Bejes
- Tresviso
- Romero o tomillo

El jefe de cocina de [El Pericote](#) **Christian Cacho** comparte con **Gastronosfera** tres pinchos representativos de “nuestra cocina, de nuestros productos y de nuestra dinámica de negocio”. Os contamos cómo preparar estas tres propuestas tan sabrosas como fáciles de elaborar.

Tosta de chipirón a la plancha

- Se tuesta la rebanada de pan que servirá de base.
- Se pasa el txipirón por la plancha.
- Se fríe la cebolla en aceite muy caliente.
- Se monta la cebolla sobre el pan y el txipiron sobre la cebolla.
- Se vierte un poco de alioli por encima, se pasa por la gratinadora entre dos y tres minutos y se remata con un poco de cebollino picado para dar un toque de color.

Tosta de queso Las Garmillas

- Se tuesta la rebanada de pan que servirá de base.
- Se elabora un puré de tomate con aceite de oliva.
- Se pone el queso sobre el pan, se empapa del puré de tomate, se espolvorea la albahaca y se mete en la gratinadora durante dos o tres minutos.

Tosta de lomo de vaca pinta

- Se tuesta la rebanada de pan que servirá como base.
- Con la carne atemperada, se marca en la plancha y se trocean unos lomos.
- Se pone una cama de lechuga sobre el pan y encima la carne con su punto de sal.
- Encima colocamos un poco del queso de Bejes-Tresviso y finalmente se colocan las hierbas aromáticas como el romero o el tomillo. Se remata el pincho con un chorrito de aceite de oliva por encima.