

Comunicado de prensa – Madrid, día 2 de diciembre 2021

## Alcampo presenta “El Paquito en casa”, una receta sencilla y sabrosa del bocadillo de cordero nacional más delicioso

Continuando con su apuesta por lo bueno, lo sano y lo local, Alcampo e INTEROVIC, la Interprofesional Agroalimentaria del Ovino y el Caprino, se unen para llevar esta experiencia gastronómica a todos los hogares.

Alcampo lanza su nueva campaña “**El Paquito en casa**” con la que quiere **fomentar e impulsar el consumo de los productos nacionales** entre sus consumidores. En línea con su filosofía de “**lo bueno, lo sano y lo local**”, el famoso bocadillo de cordero llega a 43 de sus centros para demostrar que no es difícil **disfrutar de una gastronomía de calidad en casa** y, además, **contar con ingredientes de origen local**.

La empresa, con un **fuerte compromiso con el entorno y su economía**, apoya a ganaderos y ganaderas locales que con esta acción llevan al público una deliciosa manera de comer **carne de lechal, cordero y cabrito nacional** de la mano de **INTEROVIC, la Interprofesional Agroalimentaria del Ovino y el Caprino**, una organización cuyo objetivo principal es acercar y promover los valores de esta materia prima a la población.



“El Paquito en casa”, una nueva forma de disfrutar de este bocadillo de cordero nacional.

“**Somos grandes defensores del disfrute de la gastronomía en casa** y con recetas como esta, invitamos a la gente a innovar, a divertirse y, por supuesto, a **probar y conocer el producto autóctono**. Para comprar ingredientes de nuestra tierra no hace falta irse muy lejos”, ha expresado **Leticia García Marín, responsable de oferta producto carnicería de Alcampo**.

Con iniciativas como esta, Alcampo mantiene su compromiso de desarrollar productos de alimentación en colaboración con pequeños productores ofreciendo la mejor calidad y cuidando el medio ambiente, además del entorno social.

## La receta de “El Paquito en casa”

### Disfrutar en casa del bocadillo de cordero nacional más delicioso

“Desde Alcampo reivindicamos el placer de compartir un bocadillo con los tuyos y para hacerlo solo se necesita un total de **seis ingredientes**. El principal es, sin lugar a duda, **el cordero de origen nacional, una carne sabrosa y rica en nutrientes** de la que escogemos los filetes de cordero deshuesado recental, que acompañaremos de un buen pan, elaborado en nuestros obradores. Y para aportar un sabor especial a nuestro bocadillo, crearemos una salsa a base de mayonesa y chimichurri, acompañado de ingredientes naturales como la cebolla roja encurtida y la rúcula”, explica **Leticia García Marín**.

The infographic is divided into three main sections: 'Ingredientes', 'Elaboración', and 'Elaboración'. The 'Ingredientes' section lists six items with icons: FILETES DE CORDERO DESHUESADO RECENTAL, PAN, RÚCULA, CEBOLLA ENCURTIDA ROJA, MAYONESA, and SALSA CHIMICHURRI. The first 'Elaboración' section describes sautéing garlic and toasting the bread. The second 'Elaboración' section describes mixing mayonnaise with chimichurri and assembling the sandwich with meat, rúcula, and pickled onions. The background features images of the sandwich and a chef's hands.

El paso a paso de la receta “El Paquito en casa”.

Una nueva forma de disfrutar de los sabores de siempre, acercando a los más jóvenes al consumo de productos locales y de proximidad. **Apostando por lo bueno, lo sano y lo local, el deleite de nuestra gastronomía es el plan perfecto para cualquier ocasión, dónde y cuándo tú quieras.**

**Descubre la receta al completo y cómo disfrutarla [aquí](#).**

**Alcampo** reúne los formatos de hipermercados, supermercados y proximidad. En la actualidad cuenta con 311 centros (63 hipermercados y 248 supermercados) así como 53 gasolineras, servicio de comercio on line y una plantilla de más de 20.000 personas. La compañía cuenta con el sello Top Employer, concedido por Top Employers Institute, que reconoce la política de Recursos Humanos de la compañía, así como su entorno de trabajo y promoción del bienestar.

**Contacto de prensa: Sandra Bódalo Munuera • [sandra.bodalo@gmail.com](mailto:sandra.bodalo@gmail.com) • 620 334 532**