

PAQUITO CUINA D'ART BISTRO

Cuello de cordero en salmuera de equilibrio 6h.

Cocción a baja temperatura 75 grados 24 horas con un liquido de gobierno que consiste en una glasa de carne, con comino, tamarindo, canela y galanga.

Lo presentamos en un pan árabe con brotes de lechugas garbanzos y salsa tzatziki de yogurt y menta.