

PAQUITO TREZE

Cocinamos las piernas de cordero al vacío, 48h a 68*, previamente condimentadas con una mezcla de especias, raz hanut, comino etc, deshuesamos el cordero después de cocinarlo y reservamos.

Hacemos una mahonesa tradicional a la que añadimos chiles chipotles

A la hora de ensamblar el bocadillo abrimos el brioche, le colocamos cebolleta fresca es juliana, luego la carne y encima unos puntos de salsa, encima cebolleta y mezcla de aromáticas (menta chocolate, tomillo limonero, hierba luisa). Mucho cariño y disfrutar