

RECETA AYANTO

Bocata de cordero a baja temperatura al mojo picón con queso majorero

Ingredientes:

Pata de cordero

2 dientes de ajo

6 cucharadas de mojo picón

1 cucharada de aceite de oliva virgen extra

150 grs de queso majorero

pan de cristal

Instrucciones:

Marinar el cordero con los ajos y el mojo picón y envasar al vacío. Poner a cocinar a baja temperatura (65º) durante 12-16 horas depende del tamaño de las piezas.

Deshuesar y deshilar la carne. Poner en el pan con mojo picón, queso majorero semicurado y una cucharada de mojo picón