

## **TACO CORDERO A LAS 5 ESPECIES CHINAS**

- Tortilla de Maíz: cocinar 10 SG por cada lado en sartén a máxima potencia.
- Cordero: (pierna cordero deshuesada).

Marinar en;

- 60 ml de salsa de soja.
- 1 cucharada sopera de 5 especies chinas.
- 1 cucharada sopera de miel.
- 1 cucharadita de polvo lima kefir.
- 1. " de aceite de sésamo.
- 1 cucharadita de comino en polvo.

Envasar al vacío y cocinar en roner durante 24 horas a 65°C.

Refrescar en agua fría y antes de servir, cocinar en horno a 220°C durante 5 min.

- Mayonesa de ajo negro: realizar una mayonesa casera de un huevo y añadir 2 o 3 dientes de ajo negro y triturar.
- Queso de Cabra: desmigalar el Rulo y reservar.

A la hora de servir sobre la tortilla ponemos el cordero desmigado, sobre este ponemos un hilo de queso desmigado y ponemos 5 puntos de mayonesa, sobre los cuales pondremos unas hojas de menta fresca.