

RECETA Sandwicheria Delicatessen

Puccia de Cordero

Instrucciones para hacerlo en casa:

1. Marinar el horno con especias griegas (hierbabuena o menta, el orégano, el eneldo, tomillo, mejorana, laurel, albahaca, perejil, romero). Mezcla al gusto
2. Encender el horno a 180 grados 1 hora antes
3. Meter la carne hacia arriba en el horno por unos 45 min.
4. Luego voltear la pieza con la piel hacia arriba 15 min a 200 grados
5. Sacar la carne y dejarla reposar.

Salsa Mostaza y Miel

- 1 cucharada sopera de mayonesa
- 1 cucharada de postre de mostaza Dijon
- 1 cucharada de miel

Tzatziqui

- Yogur griego 2
- Pepino 1
- Aceite de oliva virgen extra cucharada1
- Menta fresca picada cucharadas2
- Diente de ajo 1
- Limón medio
- Pimienta negra molida

Empezamos pelando el pepino y lavándolo bien. Luego, con un rallador fino, lo rallamos hasta que quede una especie de puré de pepino. Lo salamos ligeramente y lo dejamos en un escurridor o en un colador para que vaya soltando el agua.

Por otro lado, en un cuenco, mezclamos el yogur, el aceite, el diente de ajo picado, el zumo de 1/2 limón (o un poco menos), la menta picada (puede ser hierbabuena) y una pizca de sal y pimienta. Se pueden usar también yogures normales escurriendo bien el suero que tienen en un colador, aunque el resultado no es tan cremoso.

Por último, incorporamos el pepino bien escurrido, removemos suavemente y servimos frío. Se puede servir inmediatamente, pero el Tzatziki griego está mejor reposado un par de horas en la nevera, para que esté más frío y un poco más denso.