

EL PAQUITO SILVESTRE

Una pierna de cordero de un kilo aprox.

2 ajos

3 cucharas de miel

3 cucharas de mostaza dijon

1 cuchara de comino

2 cuchara postre sal

1 cuchara de cilantro picado

1 cebolla dulce en broinoise

1 chile amarillo

1 cuchara de aceite de oliva virgen extra

½ cuchara de pimienta

1 manojo de tomillo

Preparamos unas salmuera de 100 gr de sal por cada litro de agua y sumergimos la pierna de cordero durante 2 horas, secamos bien al terminar.

Mezclamos y trituramos el resto de ingredientes (excepto el tomillo) en un robot de cocina, introducimos la mezcla en una bolsa de vacío junto con la pierna de cordero y el tomillo y extraemos todo el aire.

Cocinamos durante 18 h sumergidos en agua a unos 65/70 C

Una vez pasado el tiempo de cocción sacamos la pierna de cordero y desmigamos. Recuperamos el jugo que reduciremos y ajustaremos de sal y pimienta para mojar posteriormente el cordero desmigado

El bocadillo lo completamos con cebolla morada muy fina sumergida previamente en agua helada, rúcula y albahaca.

Acompañamos con unas patatas en gajo salteada con hierbas y mantequilla.