

## RECETA "SÁNGUCHE DE CORDERO"

### INGREDIENTES:

Pierna de cordero 1

Ajo en pasta 2 cucharadas

Pasta de ají amarillo 2 cucharadas

Pasta de ají panca 1 cucharada

Chicha de jora 300ml

Vinagre de vino 80ml

Aceite de oliva 3 cucharadas

Comino 1 cucharada

Sal 2 cucharadas

Pimienta 1 cucharada de postre

ADEREZO

Lechuga

Cebolla morada

Ají amarillo 1 entero

Cilantro

Sal

Lima 1 unidad

ENSALADA CRIOLLA

Mantequilla 3 cucharadas

Harina 4 cucharadas

Maicena 1 cucharada

SALSA GRAVY

Mezclar bien todos los ingredientes del aderezo en un bol. Colocar la pierna en una bandeja de horno, hacer unos pinchazos, y agregar el aderezo. Tapar con papel aluminio y dejar macerando por 1 día en la nevera.

Precalentar el horno a 180 grados, después colocar la bandeja con la pierna tapada con el papel aluminio y bajar la temperatura a 150 grados y hornear durante 2h y media. Subir la temperatura a 180 grados y dejar media hora más.

Deshuesar la pierna y apartar la carne con un poco de caldo y mezclar. El resto del caldo reservarlo para la salsa "gravy".

Para la salsa, derretimos la mantequilla en una olla mediana, agregamos la harina y la batimos hasta que coja color "caramelo". Agregamos el caldo y seguimos mezclando a fuego lento hasta que espese. Corregimos la sal. Si ha quedado muy aguada, mezclamos en una tacita 1 cucharada de agua fría mas una cucharada de maicena y agregamos a la olla.

La “ensalada criolla” se hace justo antes de montar el “sánguche”, para esta hay que cortar la cebolla morada en juliana, el ají amarillo en tiras finas (previamente despepitado y lavado para quitar el picante), agregamos hojitas de cilantro y marinamos con el jugo de la lima y sal.

PARA MONTAR EL “SÁNGUCHE”:

Cortar el pan y pasarlo por la tostadora para que coja textura crujiente y a la vez se sirva caliente.

Cogemos una mitad del pan y montar en este orden:

1 lechuga

2 carne

3 salsa

4 ensalada criolla