

RECETA EL RINCÓN DEL ENCUENTRO

Bocadillo de Cordero "HOLESTHER"

Se asa la pierna de cordero en el horno a baja temperatura. Se filetea y se mete en la freidora con aceite a 180 grados con el fin de hacerle el crujiente por fuera.

SALSA CHIMICHURRI:

½ CEBOLLA

2 PIMIENTOS VERDES

1 CUCHARADA DE MOSTAZA

1 DIENTE DE AJO

2 RAMAS DE PEREJIL

2 RAMAS DE TOMILLO

Comenzaremos poniendo en el vaso el vinagre, el zumo de limón, la cebolla roja picada menuda, el pimentón, el ajo picado, la pimienta negra, el laurel molido y la sal. Trituramos bien hasta que se forme una masa espesa sin grumos. Añadimos el aceite de oliva y volvemos a triturar. Agregamos por último las hojas de un manojo de perejil y el orégano seco y terminamos de triturar.