

Paquito

Mollete de pierna de cordero asada a baja temperatura con

hummus

Ingredientes

Pierna de cordero deshuesada

Tomillo

Romero

Laurel

Hummus

Garbanzos

Sesamo tostado

Comino

Limón

Ajo

Aceite de oliva

Sal

Pimienta

Cebollino

Pimentón dulce

Cebolla morada

Lechuga romana

Elaboración

Sazonar la pierna de cordero y marcar en sartén

Meter en una bolsa de vacío con las hierbas aromáticas

Cocinar a 70º durante 12 Horas

Para el Hummus mezclar los ingredientes y triturar

Montaje

Cortar la pierna de cordero

Tostar el mollete

Capa de lechuga romana

Cebolla roja en juliana

Hummus

Pimentón dulce

cebollino

Carne trinchada del cordero

Cocineria 44

Mercado de Chamartín, Planta Baja, C/Bolivia 9, Madrid

Teléfono: 91 457 43 90

Metro: Colombia (L9)

Horario: Lunes a Viernes de 9 a 20 horas, sábados de 9 a 15 horas