

## **Bocadillo Paquito restaurante Bichopalo**

### **Para el cordero**

1 jarrete de cordero

Pasta de curry rojo 4 g

Sal

Pimienta

Ajo 2 dientes

Jengibre 4 g

Envasamos al vacío todos los ingredientes juntos y cocinamos a baja temperatura 48 h. En el momento de servir, pasamos por la brasa hasta dorar, y troceamos.

### **Para el mojo japonés:**

Miso blanco 800g

Pimiento choricero 1 bote

Vinagre de jerez c.s.

Pimienta negra 20 g

Orégano 20 g

Ajo 6 dientes

Azúcar 450 g

Vino blanco 200ml

Sake 200ml

Comino c.s.

### **Además:**

Pan bao

Pepinillos encurtidos

Brotos de zanahoria