

# Bocadillo El Paquito Marvi

## Ingredientes :

Cuello y pierna de cordero.

Espicias; comino, pimentón, pimienta, orégano, tomillo limón

Salmuera

Coliflor , ajos tiernos , ajos , aceite , huevo pasteurizado,

Vino tinto

## Elaboración

Ponemos la carne en salmuera con las especies 24 horas.

Después se cocina a baja temperatura 24 horas 83 grados y se realiza una terrina que al enfriar se compacta por el colágeno del cordero.

Con la coliflor y los ajetes se hace un trinchat ( todo sofrito)

Se tuestan los huesos en el horno con verduras y luego se cubre de vino y agua en una olla y se pone a fuego lento.

Se tiene un par de horas luego se cuele y se deja reducir.

Hacemos un ajoaceite tradicional con los ajos pochados para que esté más suave y no se coma el sabor del cordero.

## Presentación

Se unta el pan con ajoaceite, se marcha en la plancha a fuego vivo unas láminas del cordero para que deje muy crujiente y tostadito por fuera, ponemos encima el trinchat de col , mojamos con la reducción de los jugos y añadimos algún encurtido (cebolla o piparra)