



## Plato:

Coca de jarrete lechal, mojo de naranja y pistachos, yema curada y encurtidos

## Elaboraciones

### Jarrete de cordero lechal

#### Ingredientes:

9 kg Jarrete lechal  
2 ramas Romero  
2 ramas Tomillo  
20 cl Aceite de oliva  
Sal  
Pimenta

#### Receta:

Limpiar los excesos de grasa que pueda contener el jarrete  
Marinar con todos los ingredientes  
Meter en bolsa de vacio – cocinar a 65g durante 12 horas

### Coca de oli

#### Ingredientes:

300 gr harina  
75 aceite de oliva  
150 agua tibia  
2 cucharadas de levadura en polvo  
1 cucharadita de sal

#### receta:

mezclar la harina, sal y azúcar  
verter aceite y agua – mezclar bien los ingredientes – amasar la mezcla  
retirar la masa y dejar fermentar  
moldear con rodillo y volver a fermentar

El tiempo de preparación es aproximado 5 min, pero debe considerar al menos media hora, hasta que la masa haya duplicado su volumen

### Mojo de naranja, pistacho e hierbabuena

#### Ingredientes:

2 unid Naranja  
20 gr Cardamomo  
30gr Pistacho  
30 gr Hierbabuena  
Aceite

#### Miel

#### Receta:

Picar todos los ingredientes a cuchillo o mortero  
Incorporar miel y aceite poco a poco / no tiene que quedar muy liquido

## Salsa de comino y cardamomo

Ingredientes:

200 ml Jugo del cordero  
40 gr Cebolla  
25 gr Tomate  
10 gr Jengibre  
5 gr Comino  
5 gr Cardamomo

Receta:

Saltear la cebolla sin que coja color  
Añadir el tomate y reducir  
Añadir los demás ingredientes e incorporar el jugo de cordero  
Reducir y triturar – colar

## Chalota encurtida

Ingredientes:

120 gr Chalota  
30 ml Vinagre de arroz  
10 gr Azúcar  
1 gr Sal  
30 cl Agua

Receta:

Pelar la chalota y tornear de forma horizontal  
Mezclar los ingredientes líquidos y sólidos  
Añadir la chalota a la mezcla e impregnar al vacío 2 veces

## Yema curada

Ingredientes:

1 unid Yema curada  
200 ml Px  
200 ml Soja

Receta:

Sumergir la yema en soja durante 1 hora.  
Secar y sumergir en PX, conservar en tupper.

Toques:

Oxalis – aliñado por encima de la coca  
Eneldo