

PAQUITO FARCIT

Ingredientes:

Un trozo de jengibre fresco de 5 cm, pelado y rallado
8 dientes de ajo picados
1 cuchara de café de cúrcuma
1 yogur natural sin azúcar
1 cucharada de pimienta negra picada reciente
1 kg de cordero
5 cebollas rojas en juliana
2 pimientos rojos y dos chiles rojos frescos
1 cucharada de café de cardamomo verde
172 cucharada de clavo
1 ramita de canela
4 chiles secos rojos pequeños
2 cucharadas soperas de ghee
2 cucharadas semilla de cilantro
2 cucharadas de pimentón
600 gr de tomate triturado

Para acabar el bocata:

- Hojas de ensalada picante, virutas de coco, cilantro picado y menta picada.
- Pelar y rallar el jengibre y el ajo. Los ponemos en un recipiente grande con la cúrcuma, la pimienta molida y el yogur. Mezclar todo hasta conseguir una pasta.
- Macerar el cordero 24h , pasado este tiempo envasar al vacío y cocinar 22h a 65°
- Triturar la cebolla y los pimientos. Añadir el chile y el cilantro. Aplastar las vainas de cardamomo y colocar las semillas en una cazuela grande a fuego medio.
- Agregar las semillas de clavo, canela, comino y cilantro, y los chiles secos. Tostar y luego pasar todo a un mortero, sal y el pimentón y machaca hasta obtener una pasta.
- Calentar el ghee y añadir las especias molidas y las verduras trituradas y cocina durante 10 minutos sin dejar de remover.
- Rallar los tomates frescos y añadir a la sartén junto a los tomates en conserva, machacar con una cuchara de madera y añade agua si se queda muy seco.
- Agregar el jugo del cordero cocinado al vacío y llevar a ebullición hasta conseguir una salsa densa.
- Hacer albóndigas con el cordero y freír, añadir a la salsa.
- Servir en pan roll planchado con mantequilla, con una ensalada de hojas ligeramente picante, el coco, la menta, el cilantro y servir.