

RECETA PIC & NIC

El paquito; cordero tex-mex

Para la marinada:

ajo en polvo
cebolla en polvo
miel
pimentón dulce
comino
cayena en polvo
sal-pimienta
salsa de soja
salsa Perrins
salsa BBQ
kepchup
azúcar moreno
café

Para el montaje:

Escarola
Salsa de yogurt
Rábano picante
Tomate pera
Pan de centeno

Montamos la escarola aliñada con salsa de yogurt sobre el pan de centeno tostado por las dos caras. Después el tomate, un rábano loncheado fino y un cordón de salsa de yogurt mas. El mechado de cordero caliente encima y presentamos con patatas gajo con salsa brava.

Dejamos marinar las piernas de cordero durante 12 horas y asamos a 155° durante 3,5 horas con 250ml de agua en la bandeja y regando con aliña cada hora y deshilachamos la carne. Colamos el agua y la salsa sobrante y la reservamos junto al mechado de carne.