

RECETA PAQUITO 2020

INGREDIENTES 4 BOCADILLOS

*Carne de cordero:

2 paletillas de cordero lechal
100gr de mantequilla
-Tomillo
-Romero

*Marinada Seca:

50gr sal
50gr azúcar
5gr pimentón
5gr de curry
5gr pimienta negra
5gr tomillo
5gr orégano

*Mahonesa de ajada

50gr de mahonesa
1 diente de ajo
20gr aceite oliva virgen extra
2 gr de pimentón

4 ud de pan de bocadillo

-Salsa picante
50gr de queso curado ahumado
-Rúcula
-Sal en escama

ELABORACIÓN:

Mezclar los ingredientes de la marinada seca en un bowl y cubrir las paletillas de cordero durante 4 horas. Lavar y secar con papel absorbente.

Envasar las paletillas al vacío y cocinar durante 5 horas a 84 grados en horno de vapor.

Abrir la bolsa , deshuesar y con ayuda de papel film , hacer un rollo. Reservar en frío.

Para la mahonesa de ajada, dorar el ajo en el aceite, añadir el pimentón con cuidado de que no se quemé y dejar enfriar. Mezclar con la mahonesa y meter en un biberón. Reservar en frío.

A la hora del servicio, abrir el pan en 2 y dorar en una sartén, retirar el papel film y cortar discos de cordero, marcar en la plancha hasta que quede bien dorado.

Colocar encima del pan, añadir el jugo de cordero reducido que hemos obtenido en la bolsa de cocción, rallar queso y terminar con la rúcula, el queso rallado y sal.

En la otra parte del pan, alternar puntos de la mahonesa y de la salsa picante.