

TABERNA ROSI LA LOCA

EL PAQUITO LOCO

Ingredientes para 10 bocadillos. Pan estilo chapata.

Pierna de cordero:

- Pierna Cordero: 1700g
- Aceite: 200g
- Cebolla: 1000g
- Shitake deshidratado: 100g
- Tomillo: 10g
- Romero: 10g
- Sal: 50g
- Pimienta: 10g
- Caldo de pollo: 4L
- Curry: 5g
- Comino: 5g
- Ras el hanout: 5g

Pochamos la cebolla, el ajo y los shitakes en el aceite, añadimos la pierna de cordero (previamente marcada y salmuerizada) añadimos el caldo de pollo y los aromáticos, ponemos a hervir y la tendremos cocinando hasta que la carne se separe del hueso con facilidad.

Cuando esté cocida la pierna, desmenuzamos la carne y el caldo sobrante lo ponemos a reducir. Una vez desmenuzada añadimos las especias y la salsa (que habremos reducido hasta casi una demiglace).

Zanahoria encurtida:

- Zanahoria: 350g
- Azúcar: 200g
- Vinagre: 500g
- Caldo de pollo: 200g
- Pimienta de Jamaica: 5g
- Anís estrellado: 1uni.

Ponemos todos los ingredientes en una cazuela y llevamos a ebullición, retiramos del fuego y añadimos la zanahoria que previamente habremos cortado en la mandolina en tiras muy finas, dejamos infusionar hasta que pierda el frío.

Cebolla encurtida:

- Cebolla morada: 500g
- Azúcar: 200g
- Vinagre: 500g
- Sal: 20g
- Caldo de pollo: 200g
- Pimienta en grano: 5g

Ponemos todos los ingredientes en una cazuela y llevamos a ebullición, retiramos del fuego y añadimos la cebolla que previamente habremos cortado en juliana muy fina, dejamos infundir hasta que pierda el frío.

Salsa de yogur:

- Yogur griego: 1000g
- Salsa de menta: 100g
- Hierba buena fresca: 10g

Guarnición:

- Tomate pera: 1Kg
- Zanahoria encurtida: 50g
- Cebolla encurtida: 50g
- Mezclum de brotes tiernos: 50g
- Cilantro: 20g
- Sal: 20g
- Salsa de yogur: 100g
- Salsa sriracha: 100g