

# **FLORIDA RETIRO**

## **RECETA BRIOCHE DE CORDERO**

### INGREDIENTES:

Pan brioche de 50gr  
Paletilla de cordero desmigada 100 gr  
Cebolla roja 35 gr  
Lechuga romana 4 gr  
Yogurt 50 gr  
Pepino 20 gr  
Crema de berenjena ahumada 35 gr  
Mantequilla 15 gr  
Aove  
Sal  
Pimienta  
Ajo  
Tomillo  
Menta

### ELABORACION:

Paletilla cordero: para la paletilla de cordero, la envasaremos al vacío salpimentada con AOVE, un diente de ajo y una rama de tomillo. La haremos al vapor durante 36 h a 72º. Una vez lista , desmigaremos y reservaremos la carne con su propio jugo colado y reducido.

Salsa de Yogurt y Pepino: Para la salsa de yogurt, rallaremos un poco de pepino en ella y aliñaremos con sal, Aove, pimienta y comino, todo ella al gusto. Esta será la salsa con la que untaremos el pan de brioche.

Crema de berenjena ahumada: Para la crema de berenjena ahumada, meteremos las berenjenas en la parrilla dejando que tueste bien la piel para que le aporte esos matices ahumados. Una vez asadas en parrilla hay que limpiarlas bien de pieles y pepitas y hacer una crema emulsionada con AOVE y sal, para mas tarde utilizarla.

### MONTAJE:

Tostaremos el pan de brioche con mantequilla en una plancha, mientras calentaremos un poco de la carne del cordero desmigada. Una vez tostado montaremos así el brioche.... Pan de brioche + crema de yogurt + lechuga romana en juliana+ carne de cordero + salsa de yogurt y pepino + cebolla fresca mezclada con cunas hojas de menta picada + tapa del brioche