



# LA TASQUERÍA

DE JAVI ESTÉVEZ

RECETA:

Pan brioche con paletilla de cordero asada y deshuesada, mahonesa picante, queso y cebolla

## MATERIAS PRIMAS

INGREDIENTES (10 ud.)	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
Paletilla de cordero	gr	500,00
Aceite	gr	50,00
Ajo entero	ud	2,00
Romero fresco	gr	5,00
Tomillo fresco	gr	5,00
Vino blanco	gr	50,00
Vino oloroso	gr	50,00
Chile chipotle en pasta	gr	15,00
Mahonesa	gr	60,00
Pan brioche	ud	10,00
Cebolla en juliana	gr	250,00
Laurel	ud	1,00
Queso curado rallado	gr	20,00
Sal	gr	5,00
Pimienta	gr	5,00

## ELABORACIÓN

### Pasos de la elaboración:

Salar la paletilla de cordero y asar en horno seco a 130°C durante 1 hora con los ajos y el tomillo y romero, añadir los vinos y subir el horno a 190°C. Cuando la paletilla esté tierna, deshuesar y mezclar con el caldo que haya en la bandeja, si no desglasar con agua y mezclar. Reservar.

Hacer un sofrito con la cebolla y el laurel hasta que quede muy pochada. Reservar.

Rellenar los brioche con la cebolla pochada en la base y reservar.

Hacer una mahonesa con la pasta de chipotle y reservar.

Terminar de rellenar el brioche con la carne de cordero y calentar en el horno 2 min.

Terminar con el queso rallado.

Observaciones