



Paquito Zalamero versión 'japo'

PAQUITO VERSION JAPO

Ingredientes:

Pan de pepito
Paletilla de cordero
AOVE
Shichimi
Piel de Yuzu
Sake
Salsa mayonesa
Kimchi
Zum de Yuzu
Cebolla Morada
Hinojo
Zum de lima

Elaboración:

Metemos la paletilla de cordero en una bolsa al vacío con el shichimi, piel de yuzu, aceite de oliva y el sake. Lo cocinamos al vapor.

Cuando esté listo deshuesamos la paletilla y la horneamos durante 30 minutos aproximadamente. Desmigamos y reservamos. El sobrante de la bolsa de vacío, lo trituramos y reservamos.

Para la salsa:

Mezclamos, mayonesa, kimchi y el zumo de yuzu.

Guarnición:

Ponemos la cebolla cortada en juliana en un recipiente con agua, hielo, sal y zumo de lima. Dejamos macerar un par de horas. Cortamos el hinojo en discos muy, muy finos y reservamos.

Montaje:

Abrimos el pan, lo tostamos en el horno, ponemos dos cucharadas de mayonesa de kimchi, ponemos el cordero en una placa y le damos 1 minuto de horno, lo ponemos encima de la salsa y encima ponemos la cebolla en juliana junto con los discos de hinojo, salseamos con la salsa de sake rayamos piel de lima por encima. ¡Y Listo!

Zalamero Taberna

C/ Narváez, 67, Madrid

Teléfono: 917 527 882

www.zalamerotaberna.com

Metro: Ibiza (L9)

Abre de miércoles a
13 a 16 horas y de

ZALAMERO

— ■ T A B E R N A ■ —

domingo, en horario de
20:30 a 23:30 horas