

Paquito (versión thai)

Ingredientes para 6/8 unidades.

Pan de pepito, coca de aceite individual o similar.

Para la paletilla:

Paletilla de cordero. 1u. (Entre 800gr/ 1000gr)

Ajo 1 diente

Vino blanco 100gr.

Aceite 100gr.

Piel de limón 5gr.

Tomillo 5gr.

Sal 5gr.

Para la marinada:

Salsa de pescado 10gr

Galanga rallada 5 gr

Zumo de lima 1u

Para la salsa:

Mayonesa 400gr.

Sriracha 10gr.

Salsa Maggie 20gr.

Zumo de lima 20gr.

Cacahuets picados 20gr.

Guarnición:

Zanahoria 200gr

Cebolla morada 200gr

Cilantro c/s

Cacahuets garrapiñados 50gr

Sal 10 gr

Zumo lima 1u.

Elaboración para la paletilla:

Triturar todos los ingredientes excepto la paletilla.

Meter la paletilla de cordero en una bolsa de vacío y juntar con la mezcla anterior.

Hacer el vacío al 100% y sellar. Cocinar en rooner u horno a vapor 20 horas a 75°.

Cuando este listo abrir la bolsa, deshuesar y desmigalar.

Mezclar y aliñar con los ingredientes de la marinada. Reservar.

Para la salsa:

Mezclar todos los ingredientes con varillas. Reservar

Para la guarnición:

Poner la cebolla cortada en juliana con la sal y la lima. Macerar por 4 horas.

Cortar la zanahoria en juliana. Desojar el cilantro.

Montaje:

Abrir el pan y disponer en la base 2 cucharadas de la salsa, encima de la salsa poner el cordero aliñado previamente atemperado, seguidamente colocar la zanahoria, cebolla, cilantro y los cacahuets garrapiñados. Cerrar y poner en la tostadora para terminar de tostar el pan.