

RECETA THE VILLAGE TAPROOM-GRUPO BANG BANG

SANDWICH DE CORDERO. INSPIRACIÓN EN MARRUECOS Y GRECIA.

Cordero en filetes (en roll Madrid picado)

INGREDIENTES:

- 15CM DE PAN DE CHAPATA DE MASA MADRE.
- 100GR CARNE DE CORDERO, CONDIMENTADA CON JENGIBRE, CANELA, PIMENTA, MIEL. (DE CONDIMENTO Y LA COCCION DEL CORDERO SE SACARA UNA SALSA PARA "DIPPEAR" AL SANDWICH).
- 50GR HUMMUS DE GARBANZO CON PIMENTON Y ACEITE DE OLIVA VIRGEN.
- 50GR TZATZIKI (PEPINO, YOGURT, MENTA, LIMÓN Y AJO).
- ACOPAÑAMIENTO: 60GR PALITOS DE BERENJENA EN TEMPURA. ELABORACION:
- UNTAR LA TAPA Y LA BASE DEL PAN CHAPATA, UNA CON HUMMUS Y LA OTRA CON TZATZIKI.
- AÑADIMOS LA CARNE DE CORDERO SOBRE LA BASE.
- CERRAR EL SANDWICH Y PONERLO EN LA PLANCHA POR AMBOS LADOS.
- CORTAR POR LA MITAD Y SERVIR.
- PONER LA SALSA "AU JUS" EN UN RECIPIENTE PARA SERVIR.
- FREIR LOS PALITOS DE BERENJENA EN TEMPURA.