

PAQUITO CAZALLA

Ingredientes para 4 personas:

4 panes mollete

Para el Churrasco de Cordero:

520 gr de churrasco de cordero, hierbas provenzales, finas hierbas, cebolla, tomates, laurel, vino blanco, pimentón dulce, sal

Salsa Chutney Picante de Cherry y Cazalla:

Aceite de oliva, ajo, sal, cebolla, cherrys, azúcar, vino tinto, tomate frito, tabasco, romero y cazalla

Pico de Gallo con Piña:

Tomate, cebolla, perejil, piña, limón y aceite de oliva

Preparación:

- Churrasco de Cordero

Coger una cazuela de horno, cortar cebolla en juliana y ponerla en el fondo junto con el tomate a rodajas y 5 hojas de laurel. Salar la carne troceada y ponerla encima. Ponerle finas hierbas, hierbas provenzales, sal y pimentón dulce. Cubrirlo de agua y añadir un vaso de vino blanco. Llevarlo al horno a 200 grados durante una hora. Darle la vuelta a la carne y dorarla otros 45 minutos más al horno. (Los tiempos dependen de cada horno)

- Salsa Chutney Picante de cherry y Cazalla:

Poner en la sartén 45 gr de aceite de oliva, y sofreír 10 gr de ajo, 5 gr de sal, 90 gr de cebolla y 80 gr de cherrys. Dejarlo hasta que dore. Añadir 40 gr de azúcar y 60 gr de vino tinto y dejarlo reducir durante 5 minutos. Añadir 500 gr de tomate frito y cocer de 10 a 15 minutos hasta que reduzca un poco. Añadir 6 gr de tabasco, 1 gr de romero y 6 gr de cazalla y pasar por la batidora

- Salsa Pico de Gallo con Piña:

Poner en un bol 200 gr de tomates cortados a dados pequeños, pelados y sin pepitas, 35 gr cebolla morada brunoise, 20 gr de perejil picado, 100 gr de piña a dados pequeños, el zumo de un limón y la ralladura del mismo y 10 gr de aceite de oliva. Mezclar todo.

- Bocado:

Para montar el bocadillo, tostar ligeramente el mollet. Colocar en la base la salsa Chutney. Añadir el cordero desmigado y por ultimo poner el Pico de Gallo al gusto.

- Observaciones:

En Berlanga Bar ofreceremos el Paquito Cazalla los martes durante todo el día.

