

Receta Paquito 8-10 PERSONAS

INGREDIENTES

- *2kg pierna de cordero*
- *200ml Aceite oliva virgen extra*
- *200ml de Vinagre*
- *200ml Vino blanco*
- *5 dientes de ajo*
- *100 gr de Puerro*
- *300gr cebolla*
- *Clavo, Laurel, Canela en rama*
- *Zumo de 1 Naranja*
- *Zumo de 3 Limones*
- *Pimientos del piquillo confitados*

ELABORACION

1. *Sofreír las verduras junto con las ramas de canela*
2. *Retirar las verduras pochadas.*
3. *Añadir el vinagre y vino blanco al aceite de las verduras y dejar cocer 15 minutos.*
4. *Sofreír 5 minutos las verduras en el escabeche ya cocido*
5. *Añadir el cordero al escabeche en caliente junto con las verduras.*
6. *Separar las verduras con 1/3 parte dl caldo del escabeche y hacer una crema con las mismas.*
7. *Confitar en pimientos del piquillo.*
8. *Servir en el bocadillo la crema de las verduras en escabeche, junto con el cordero escabechado y los pimientos del piquillo confitados.*