

## PIC&NIC

### El paquito; cordero tex-mex

Para la marinada:

ajo en polvo  
cebolla en polvo  
miel  
pimentón dulce  
comino  
cayena en polvo  
sal-pimienta  
salsa de soja  
salsa Perrins  
salsa BBQ  
kepchup  
azúcar moreno  
café

Para el montaje:

Escarola  
Salsa de yogurt  
Rábano picante  
Tomate pera  
Pan de centeno

Montamos la escarola aliñada con salsa de yogurt sobre el pan de centeno tostado por las dos caras. Después el tomate, un rábano loncheado fino y un cordón de salsa de yogurt mas. El mechado de cordero caliente encima y presentamos con patatas gajo con salsa brava.

Dejamos marinar las piernas de cordero durante 12 horas y asamos a 155° durante 3,5 horas con 250ml de agua en la bandeja y regando con aliña cada hora y deshilachamos la carne. Colamos el agua y la salsa sobrante y la reservamos junto al mechado de carne.