

“EL PAQUITO” de la Bodega Montferry (Sants)

Ingredientes:

- 1 pierna deshuesada de cordero (aprox 1.5kg)
- 1 cebolla morada
- 1 lima
- Cilantro
- Queso tipo feta
- Pan tipo chapata
- Sal, pimienta y romero
- Aceite de oliva

Elaboración:

Se macera la pierna de cordera con aceite, sal, pimienta, y romero (maceración cantidades a gusto) lo dejamos reposar unas 2 horas.

Pasadas las 2 horas, envasamos pierna al vacío con dos cucharadas soperas de aceite de oliva y la cocemos a baja temperatura con Ronner a 85° C entre 8 y 9 horas.

Acabada la cocción enfriamos rápidamente la carne, ya la tenemos preparada para servir.

La cebolla morada la encurtimos con vinagre, sal y un poco de azúcar.

Elaboración del bocadillo:

Abrimos la chapata y planchamos (tostar el pan), seguidamente untamos el pan con tomate.

Previamente calentamos el cordero ya desmenuzado con el queso feta (para un bocadillo unos 100-120 gr de cordero con entre 5-10 gr de queso feta).

Siguiente paso colocar la mezcla de cordero y queso feta sobre el pan previamente tostado, incorporamos ralladura y jugo de un ¼ de lima, unas tres hojas de cilantro y acabamos con la cebolla morada encurtida al gusto.

Ya tenemos El Paquito listo.