

## PAQUITO DEL BAR TORPEDO

### Ingredientes:

1 pierna de cordero deshuesada en dados de 3 dedos

1 cucharada de oregano

1/2 cucharada de pasta de curry rojo

1 cucharada de pimientón rojo ahumado

sal

pimienta

1 litro de caldo de ave

1 cabeza de ajos

20 gr. de mantequilla

20 gr. de aceite de oliva

Pan de brioche

### Elaboración:

Asar los trozos de cordero, previamente marinados con el mix de especias durante un mínimo de 3 horas.

Cocinamos en cocotte cerrada durante una hora y media con el caldo de ave y la cabeza de ajo.

Una vez cocinado, sacamos el cordero y reducimos la salsa. Desmigamos y mezclamos con la salsa.

El bocadillo se acompaña de una ensalada de col, con creme fraiche, piparra en vinagre, siracha, pickled de cebolla y tomate cherry seco.