

Ingredientes:

1 pierna de cordero
2 Vasos de vino rancio
1 rama de romero
1 rama de tomillo
1 diente de ajo
Sal
Pimienta
1 cebolla
Queso Salva Cremasco
Crema fraiche
Salsa Barbacoa
Hojas de albahaca
Pan de molde para bikini

Preparación:

Ponemos las piernas de cordero en una bandeja con 2 vasos de vino rancio, romero, tomillo, ajo, sal y pimienta.

Las cocinamos a 140 grados durante 4h30.

Mientras tanto, caramelizamos la cebolla.

Una vez bien doradas por fuera y tiernas por dentro, deshuesamos fácilmente las piernas de cordero y colamos la salsa para reducirla.

Una vez deshuesadas, añadimos la salsa reducida y lo prensamos todo. Las refrigeramos de forma que nos quede un bloque de cordero que se pueda cortar en láminas.

Montamos el bikini con el queso Salva Cremasco, el cordero laminado y la cebolla caramelizada.

Ponemos una nueva capa de queso y cerramos el bikini con el pan.

Planchar el bikini con un poco de mantequilla salada y añadimos en el emplatado crema agria, la salsa barbacoa y unas hojas de albahaca.