

# SHAWARMA PAQUITO, EL APRENDIZ

## PARA LOS CUELLOS DE CORDERO:

- Marinar 24h los cuellos de cordero con pimienta negra, canela, ajo rallado, comino, nuez moscada, jengibre, cardamomo, pimentón, polvo de chile y laurel.
- Cocinar al vacío los cuellos de cordero 24h a 65 grados. Reservar la salsa y reducir hasta crear un jugo.
- Desmigar los cuellos, incorporar el jugo y asar al en el horno.

## PARA LA SALSA TANDOORI:

- 50 gr Garam Masala
- 2 dientes de ajo
- 25 gr Comino
- 250 ml Yogurt natural o griego sin azúcar
- Jugo de 2 limones
- 50 ml Aceite
- 100 gr tomate triturado
- 25 gr Cúrcuma
- Sal al gusto

## PARA LA SALSA DE YOGURT Y MENTA:

- 120 gr yogures natural o griego sin azúcar
- 100 gr mayonesa
- 60 ml zumo de limón
- 3 dientes de ajo
- 30 gr azúcar
- 10 gr de comino molido
- Sal al gusto
- Pimienta negra molida
- Menta picada

## PARA RELLENAR EL SHAWARMA:

- 100 gr de carne de cordero
- 20 gr de queso feta
- 15 ml gr de salsa tandoori
- 15 ml de salsa de yogurt y menta
- Finalizamos con unos brotes de lechuga iceberg