

## **RECETA MERCARBAR**

Colocamos cada pierna de cordero en una bolsa grande de vacío y añadimos 3 ud ajo, ½ manojo de romero y ½ manojo tomillo, 150gr aceite, 5 gr de sal. Sellamos y cocinamos a baja temperatura durante 75 grados durante 15 horas, deshuesamos, picamos y reservamos

### **Para la carne**

Colocamos cada pierna de cordero en una bolsa grande de vacío y añadimos ajo, romero, tomillo, aceite y sal. Sellamos y cocinamos a baja temperatura durante 15 horas, deshuesamos y troceamos.

### **Para la cebolla**

Pelamos cebollas y ajos y mochamos en aceite.

### **Para la mantequilla**

Infusionamos la mantequilla clarificada en tomillo y romero.

### **Para realizar la farsa**

En una olla ponemos el cordero, la cebolla mochada, el caldo de cocción del cordero y salpimentamos.

### **Acabado**

Marcamos el pan de sandwich por las dos caras con mantequilla de hierbas para que quede crujiente. Untamos las dos caras con mayonesa japonesa. En una cara del sandwich ponemos la farsa de cordero, alcaparras picadas y hoja de roble. Cerramos con la otra cara y cortamos en cuatro trozos.