

## RECETA PAQUITO OGANYO 2021

\*MOLLETE DE CORDERO MASALA CON COLSLAW DE YOGUR Y HUERBABUENA\*

### 1- PARA LA COCCIÓN DEL CORDERO:

6kg JARRETE DE CORDERO  
12 DIENTES DE AJO  
3ud CEBOLLA GRANDE  
6ud HOJA LAUREL  
4ud ZANAHORIA  
2tbsp CANELA MOLIDA  
2tbsp COMINO MOLIDO  
2ud NARAJA SOLO LA PIEL

- CORTAR LA VERDURA EN MIRENPOISE Y REPARTIR TODOS LOS INGREDIENTES A PARTES IGUALES EN BOLSAS DE VACÍO DE COCCIÓN. SELLAR LAS BOLSAS CON UN 100% DE VACÍO Y COCINAR AL VAPOR/RONER A 80° DURANTE 10 HORAS. AL TERMINAR EL PROCESO SUMERGIMOS LAS BOLSAS EN UN BAÑO DE AGUA Y HIELO PARA CORTAR LA COCCIÓN Y CONSERVAMOS EN FRÍO.

### 2- PARA LA SALSA MASALA.

2ud CEBOLLA  
80gr JENGIBRE  
12 ud DIENTES DE AJO  
10ud TOMATE PERA MADURO  
1tbsp COMINO MOLIDO  
1tbsp CARDAMOMO MOLIDO  
1tbsp PIMENTÓN DE LA VERA  
1tbsp SEMILLAS CILANTRO  
1tbsp RAS EL HANUT

1tbsp CANELA MOLIDA  
1tbsp CHILE EN POLVO  
4tbsp ACEITE CACAHUETE

-CORTAR LA VERDURA EN TROZOS GRANDES. DISPONER UN WOK CON 2TBSP DE ACEITE DE CACAHUETE Y CALENTAR A FUEGO FUERTE. SALTEAR LA CEBOLLA, EL AJO Y EL JENGIBRE HASTA CONSEGUIR UN COLOR MARRON PRODUCTO DEL TOSTADO A FUEGO FUERTE (CASI QUEMAR). EN ESTE PUNTO AÑADIMOS 2TBSP DE ACEITE DE CACAHUETE Y TODAS LAS ESPECIAS Y BAJAMOS A FUEGO MEDIO. COCINAMOS LAS ESPECIAS 1 MINUTO SALTEANDO Y AÑADIMOS EL TOMATE TROCEADO. CHAFAMOS TODO EL CONDUMIO CON UNA PALA/VARILLA HASTA FORMAR CASI UNA PASTA (5MIN). PONEMOS A PUNTO DE SAL Y TRITURAMOS A MAZMIA POTENCIA HASTA CONSEGUIR UNA TEXTURA DE SALSA.

### 3- PARA LA COLSLAW DE YOGUR Y HIERBABUENA

1/4 ud COL LOMBARDA  
300gr. YOGUR GRIEGO SIN AZUCAR  
20gr HIERBABUENA PICADA  
1/2tsp COMINO MOLIDO  
AOVE  
PIMIENTA  
SAL

