

El Paquito del Puestu

INGREDIENTES:

MILHOJAS DE CORDERO:

- 4 kg. Pierna de cordero deshuesada
- 150 gr. pasta de Curry
- 75 gr. Agua

CEBOLLA ENCURTIDA:

- 500 gr. de Cebolla Morada
- Zumo de 2 limas
- 150 gr. agua
- 5 gr. de sal

MAYONESA DE CILANTRO:

- 1 Clara de huevo
- 40 gr. Cilantro
- 5 gr. Sal
- 200 gr. Aceite de girasol

ESPUMA DE CURRY:

- 150 gr. Pasta de Curry
- 700 gr. Leche de Coco
- 20 gr. Gengibre
- 5 gr. Sal
- Zumo de 1 lima

PREPARACIÓN:

MILHOJAS DE CORDERO:

1. Congelar la carne.
2. En una bandeja para horno, colocar papel para horno.
3. Cortar con la cortafiambre trozos de unos 3 milímetros.
4. Disponer en la bandeja 3 capas de carne.
5. Pinzelar con la pasta de Curry disuelta en agua.
6. Y salpimentar.
7. Repetir los pasos: 3 de carne, pincelado y salpimentado. Hasta cubrir la bandeja.
8. Hornear a 100°C durante 5h.
9. Reservar en nevera para que compacte.
10. Cortar en piezas del tamaño del pan.
11. Con el jugo sobrante hacer una reducción.

CEBOLLA ENCURTIDO:

1. Cortar la cebolla en juliana.
2. Mezclar todos los ingredientes en un bol.
3. Introducir en una bolsa para el vacío.
4. Hacer el vacío al 100%.
5. Reservar en nevera 8h.

MAYONESA DE CILANTRO:

1. Escaldar las hojas de cilantro y secar.
2. Introducir en un vaso de batidora la clara con las hojas i triturar.
3. Añadir aceite poco a poco y emulsionar.

ESPUMA DE CURRY:

1. En un cazo, introducir todos los ingredientes.
2. Cocinar a fuego lento durante 20 mins.
3. Tapar y dejar infusionar durante 1 hora.
4. Filtrar e introducir en un sifón.

5. Enfriar.

EMPLATADO:

1. Hornear la carne 5 min. a 200°C.
2. Hacer un corte lateral en el pan.
3. Introducir la carne y salsear con la reducción.
4. Añadir la cebolla, la mayonesa y la espuma.
5. Decorar con piquillos troceados y cebollino.