

UN PAQUITO POR LA INDIA

Marinada en seco

3 cucharadas de comino molido
3 cucharadas de cilantro
4 de curry en polvo
3 cuch de pimentón dulce
3 cuch de cúrcuma en polvo
1 cuch de garam massala
sal y pimienta

Marinar la carne con el polvo de especias y envasar al vacío. Cocinar 24 horas 65 grados.

Reservamos los jugos de cocción y mientras desmigamos la carne y reservamos

Para el curry

15 dientes de ajo
2 cebollas dulces
2 bulbos de jengibre
2 jalapeños
2 cuch de las especias de la marinada
3 cuch de tomate concentrado
el jugo de la cocción del cordero
1 l fondo de cordero
1l de leche de coco
sal y pimienta

Preparamos la salsa/curry y una vez terminada vertemos parte sobre la carne desmigada.

Preparamos un pan de perrito previamente tostado, rellenamos con la carne y terminamos con cebolla morada encurtida, crema de aguacate y aros de jalapeños encurtidos.

Ponemos unos brotes de cilantro y ya estaría listo