

PAQUITO TARANTIN DE LUCIA

INGREDIENTES

2 Piernas de Cordero Recental deshuesadas.
Manojo de Romero fresco.
Manojo de Yerbabuena fresca.
1 Pimentón Rojo.
Sal.
Pimienta Negra en granos.
Miel de Millones.
125 gramos de Mantequilla de Soria.
125 gramos de AVOE.
Ajos.
Zumo de 2 limas.

PREPARACIÓN

Se coloca el Cordero limpio y deshuesado en una fuente para horno.
En un Turmix introduzco los siguientes ingredientes: mantequilla, aceite, ajos, las hojas de Romero a su gusto, hojas de Yerbabuena a su gusto, el pimentón rojo cortado en cuadros, la miel son una 2 cucharadas, una cucharada de granos de pimienta negra, el zumo de los 2 limas, sal al gusto. Mezcla todos los ingredientes hasta lograr una mezcla homogénea.
Se unta con esta mezcla todo el Cordero y se lleva al horno pre calentado a 180 grados por 1 hora. Una vez que haya pasado ese tiempo se vierte el Cordero en una olla rápida y se cuece por 35 minutos.
Quedará un Cordero super suave y jugoso.
Se aparta el Cordero del caldo y se desmecha, una vez desmechado se agrega un poco del caldo para que quede meloso.
Se espera que se enfríe y se envasa al vacío para su conservación en el frigorífico.

Para el montaje.
Pan Brioche Artesano recién horneado.
Hojas de Brotes tiernos.
Mayonesa Japones.
Y nuestro Cordero desmigado caliente.
Y Ole.... A comerlo.

