

# Pakito-Konguito Oriental

Bar Congo

## INDREDIENTES:

Cordero  
Sal y Pimienta  
Canela  
Estragón  
Anís Estrellado  
Laurel  
Eneldo  
Leche de Coco  
Saiko  
Miso  
Chalota  
Chile Rojo Pim Sansho  
Cilantro  
Salsa Kimchee  
Lima



## PREPARACIÓN

1. Cortar la pierna por la rodilla, dejando por un lado la parte carnosa, y por otro la parte más pequeña y tendinosa
2. Dorar bien, ya sea plancha parrilla u horno, salpimentar antes
3. Una vez marcada, poner agua hasta la mitad de una Gastronom y meter anisados: canela, estragón, Ania estrellado, laurel y eneldo
4. Meter la pierna de Cordero marcada y cocer en el horno tapando con papel de aluminio la Gastronom durante 1 1/2h a 160 grados
5. Sacar del horno y dejar reposar unos 20min o 1/2 hora, retirar el cordero y, o bien desmenuzar, o solo deshuesar, como se prefiera, ya tenemos el cordero.
6. Para la salsa kimchee:
  - 50grs de leche de coco
  - 50grs de saiko miso
  - 25 grs de chalota brunoise
  - 6grs de cilantro
  - Jugo de 1 lima sin apretar mucho Pim sansho 2grs
  - 4 grs de chile rojo