

Bocata de Cordero a baja temperatura con salsa de orejones y pistacho

El Astrónomo

INDREDIENTES:

Cordero 1 kg
Canela
Comino
Pimienta
Sal
1 cebolla
250 ml de vino
50 g de orejones
250 ml caldo cordero
Azúcar
Pistachos



PREPARACIÓN

Para el cordero:

Cocer durante 4 horas a 85 grados
Desmigar
Condimentar con canela comino y salpimentar

Para la salsa de orejones:

Pochar cebolla
Añadir orejones y añadir el vino
Reducir y añadir el caldo del cordero
Triturar
Pistachos machacados