# Paquito de cordero

## Mercatbar

## INDREDIENTES:

Hamburguesa frita de cordero (cuartos traseros)
Tzatziki Mercatbar
Lechuga
Tomate
Piparras
Pan Brioche Frito

## PREPARACIÓN

Cocinamos el cordero marinado con romero, tomillo y ajo a baja temperatura durante 15 horas.
Realizamos una hamburguesa, la empanamos y la freímos
Hacemos un tzatziki con su yogur, su pepino, lima, cebollino y salsa tsuyunomoto, al que añadimos la lechuga en juliana
El pan brioche lo freímos y lo rellenamos con la hamburguesa, la mezcla de lechuga con tzatziki, rodajas de tomate y pizarras…y a disfrutar

el Paquito
• TU BOCADILLO DE CORDERO •