

1000 CUPS

Cordero braseado con salsa agridulce de ají panka, coleslaw y cebolla crispy en pan brioche con mantequilla de hierba buena

INDREDIENTES:

Para el cordero:

- 1 pata de cordero
- 4 hojas de laurel
- 3 zanahorias
- 2 cebollas grandes
- 1 cabeza de ajo
- 1 apio
- 1 litro de vino tinto
- 1 litro de caldo de verdura
- Hojas de menta

Salsa:

- 1 taza de salsa de soya
- 1 cucharada de ají panka
- 1 taza de jugo de cocción del cordero - 1/4 taza de miel
- 1/4 vinagre de arroz

Cebolla crispy:

- 1 cebolla blanca cortada en juliana
- maizena

Coleslaw:

- 1 taza de repollo blanco rallado (curado con sal por media hora)
- 1 taza de zanahoria rallada
- 1 taza de yogurt griego
- Ralladura de lima

- 1 cucharada de miel
- Sal y pimienta



PREPARACIÓN

- En una plancha bien caliente sellamos la pata hasta que la carne tome un color caramelizado. Luego la colocamos en una fuente de horno profunda con todas las verduras y los líquidos. Cubrimos bien con papel albal y cocinamos en un horno a 160/180 co durante 4 horas.
- Reducir la salsa hasta la textura deseada
- Cortar las cebollas en juliana fina y espolvorear con maizena. Freir en aceite medio hasta que queden crujientes. Escurrir y sal pimentar.

el
Paquito

• TU BOCADILLO DE CORDERO •