

Avi Leña

El Paquito de Avi Leña

INDREDIENTES:

C/s cuello Cordero
C/s pierna de cordero deshuesado
Queso fresco
Kimchi
Soja
Mostaza
Chimichurri



PREPARACIÓN

1. Asamos los cuellos y la pierna deshuesada 12 horas 70grados
2. Enfriamos, deshuesamos los cuellos y picamos toda la carne.
- 3 con los huesos hacemos un caldo concentrado
4. Doramos la carne de cordero picada en una sartén y añadimos kimchi, mostaza, soja y caldo de cordero hasta que reduzca y quede ligado.
5. Tostamos un mollete de pan blanco y cortamos 2 lonchas finas de queso fresco.
6. Montamos a paquito en el mollete tostado con la carne de cordero picada y ligada y las 2 lonchas de queso fresco.

el
Paquito

• TU BOCADILLO DE CORDERO •