

El reloj de Harry & Sally

Carnitas de Paquito “al desnudo”

INDREDIENTES:

Cordero
Aceite de oliva
Canela
Tomillo
Naranja
Clavo
Pimienta
Laurel
Anís
Orégano
Hinojo (en semillas)
Zumo de lima
Aguacate
Cebolla blanca
Cilantro
Chile habanero
Sal



PREPARACIÓN

Deshuesamos las piernas de cordero, y las troceamos en porciones de tamaño medio.

Salpimentamos y confitamos en aceite de oliva virgen extra al que previamente habremos añadido: canela en rama, tomillo limonero, piel de naranja, clavo de olor, pimienta de Jamaica, pimienta negra, laurel, anís estrellado, orégano y semillas de hinojo.

Cocinamos a 80°C durante 3 horas, tras este tiempo exprimimos el zumo de las naranjas de las que previamente hemos utilizado la piel y añadimos también la fruta restante. Subimos el fuego y durante 8 minutos hacemos que hierva el cordero en el aceite perfumado con todos los ingredientes, escurrimos y reservamos

Por otra parte elaboramos una salsa con tomate verde mexicano, cebolla blanca dulce, aguacate, piel y zumo de lima, cilantro, chile habanero y sal.

Al emplatar tostamos el pan en el grill, disponemos el cordero que se deshace con la simple presión de los dedos, napamos con la salsa y decoramos con zeste de naranja y micromezclum.

Nuestro “Paquito”, está inspirado en las “carnitas de Quiroga, en Michoacán, México”.

*el
Paquito*

• TU BOCADILLO DE CORDERO •