

# PAQUITO LA MERCANTINA

LA MERCANTINA - MADRID

## INGREDIENTES

Para diez bocadillos:

10 molletes

1 manojo de cilantro

1dl de salsa sriracha

20cl de mayonesa de lima

100g de cebolla encurtida

Para el cordero asado:

Una pierna de cordero recental

Sal y pimienta

Para la marinada:

6 dientes de ajo

1 cebolla roja

2 hojas de laurel

20g de raíz de cilantro

El zumo y la ralladura de una naranja

1 cucharada de moka de las siguientes especias: tomillo, orégano, fenogreco, cilantro en grano, hinojo, comino, cúrcuma y pimienta de Sichuan

3 granos de cardamomo

1 anís estrellado

1dl de salsa de soja

50g de manteca de cerdo



## PREPARACIÓN

Este bocadillo nació de una idea que tuvieron los productores de cordero nacional de hacer un plato equivalente al pepito de ternera, tan emblemático en la mayoría de bares de este país. Varios establecimientos nos pusimos manos a la obra para hacer un buen bocata de cordero.

Nosotros utilizamos piernas de cordero recental, hacemos una marinada con manteca de cerdo, ralladura y zumo de naranja, raíz de cilantro, ajos, cebolla roja, cilantro en grano, hinojo, comino, cardamomo, anís estrellado, cúrcuma, salsa de soja, laurel, pimienta de Sichuan, orégano y tomillo.

Batimos y cubrimos con esta pasta las piernas de cordero previamente salpimentada. Horneamos 12 horas a 80º y 60% de humedad. Una vez asado eliminamos piel, cartílagos y huesos y mezclamos la carne con el jugo.

Horneamos el pan y añadimos el cordero, ponemos verduras encurtidas, salsa de mostaza, mayonesa y lima, unas hojas de cilantro y unas gotas de sriracha. ¡¡¡Buen provecho!!!

*el Paquito*

• TU BOCADILLO DE CORDERO •