

PAQUITO LA CUADRA

RESTAURANTE LA CUADRA - VALENCIA

INGREDIENTES

Pierna de cordero

2 tazas de cerveza San Miguel Magna

2 cucharadas de sal

3 dientes de ajo

1 cucharada de pimienta

1 cucharada de tomillo

2 cucharadas de pimentón

2 cucharadas de orégano

3 cucharadas mix especias secretas de

La Cuadra

Salsa: 1 tomate perita

1 cebolla blanca

½ pimiento verde

½ pimiento rojo

1 taza aceite girasol

½ taza vinagre blanco

Sal y pimienta



PREPARACIÓN

Para la carne:

En un bowl mezclar todas las especias con la cerveza hasta conseguir una mezcla homogénea y verter sobre la pierna de cordero. Darle cocción a 160° en el horno durante mínimo 3 horas.

Para la salsa:

Cortar en pequeños dados todos los ingredientes, mezclar con el aceite, el vinagre, la sal y la pimienta y cocinar en una sartén.

Montaje:

El Paquito de la Cuadra, está preparado en un pan de bocadillo crocante de la mejor calidad, horneado al momento durante 7 minutos a 220°, relleno de cordero mechado, salsa criolla y cebolleta fresca...
.....Un espectáculo!!!

Ven a disfrutarlo.