

## Terracotta

### PAQUITO DE CORDERO GLASEADO EN PAN BRIOCHE, CEBOLLA CAMELIZADA Y MAYONESA DE OREGANO FRESCO Y LIMON

#### INDREDIENTES:

##### PARA LA PALETILA ASADA:

- 1 PIERNA CORDERO RECENTAL
- 3 RAMAS DE TOMILLO LIMONERO
- 6 BOLAS DE PIMIENTA NEGRA
- 5 GR SAL
- 2 CHUCHARADAS DE ACEITE DE OLIVA SUAVE

##### PARA LA MAYONESA DE OREGANO FRESCO Y TOMILLO LIMONERO:

- 500 GR DE MAYONESA
- 20 GR DE OREGANO DESHOJADO
- 10 GR DE TOMILLO LIMONERO DESHOJADO
- RALLADURA DE 1 LIMON

##### PARA EL PANKO CRUJIENTE:

- 200 GR DE PANKO
- 2 GR DE SEMILLAS DE SESAMO
- 2 GR DE CURRY EN POLVO
- 2 GR DE CANELA MOLIDA

- 2 GR DE SAL
- 2 CUCHARADAS DE ACEITE

##### PARA MONTAR EL PLATO:

- 65 GR DE PIERNA ASADA DESHUESADA
- 65 GR JUGO DE CORDERO REDUCIDO
- 30 GR DE MAYONESA DE OREGANO FRESCO Y TOMILLO LIMONERO
- 2 UD DE PAN ROCK AND ROLL
- 2 HOJAS DE ALBAHACA FRESCA
- 2 HOJAS DE HIERBABUENA
- 20 GR DE PANKO CRUJIENTE
- 20 GR DE CEBOLLA CAMELIZADA
- 4 GR DE CEBOLLINO PICADO.

*el*  
**Paquito**

• TU BOCADILLO DE CORDERO •



## PREPARACIÓN

### PARA LA PALETILA ASADA:

Salpimentamos la paletilla, la untamos con aceite y cocinamos en el horno en el programa de cocción a baja temperatura junto con las ramitas de tomillo.

Una vez asada la pieza la deshuesamos y enfriamos la carne. Por otro lado, reducimos los jugos sin la grasa que han quedado en la bandeja de asar hasta un punto de jalea. Reservamos.

Con la carne fría cortamos raciones de 65 gr y reservamos en frío.

### PARA LA MAYONESA DE OREGANO FRESCO Y TOMILLO LIMONERO:

Trituramos en la batidora una parte de la mayonesa con las hierbas deshojadas, después mezclamos a varillas con el resto de la mayonesa, le añadimos la ralladura de 1 limón y lo reservamos en un biberón.

### PARA EL PANKO CRUJIENTE:

Tostamos el panko en una sartén a fuego medio con el aceite.

Cuando empiece a tomar color añadimos las especias y la sal, salteamos un poco más para que las especias desprendan el aroma y pasamos a papel absorbente para quitar el exceso de grasa.

### PARA MONTAR EL PLATO:

Calentamos y glaseamos la carne de cordero en una sartén pequeña junto con el jugo de cordero reducido y la cebolla caramelizada.

Mientras tostamos en la plancha los laterales del pan rock and roll, una vez tostados les hacemos un corte longitudinal sin llegar al fondo y con la ayuda de un biberón salseamos con la mayonesa el fondo del pan, rellenamos con un poco de cebolla caramelizada y le añadimos una hoja de hierbabuena y de albahaca a cada panecillo.

Una vez glaseado el cordero lo desmigamos ligeramente con la ayuda de una cuchara y rellenamos los dos panecillos.

Añadimos cebollino picado encima de la carne y terminamos con panko crujiente coronado todo.