

EL PAQUITO DE FAT SCHMUCKS

Fat Schmucks

INDREDIENTES:

5 kg de paleta de cordero
1 Manojó de perejil
1 kg de zanahorias quemadas
1 kg de tomates quemados
1 kg de cebollas rojas quemadas
1 Ajo entero quemado
10 u Anís de partida
100 g Semillas de Cilantro
5 u Canela en rama
200 g de Jengibre
4 Jalapeños frescos
200 g Miel
80 g de Pasta de ñora
Maggi

-



PREPARACIÓN

Dorar las piernas de cordero en la plancha y mientras tanto, en una sartén, freír la zanahoria junto con la cebolla roja y el tomate hasta que se doren.

Una vez cocido, páselo a una parrilla profunda con el cordero y cúbralo con agua filtrada, mientras tanto las semillas en una estameña, añadirla junto con el cordero.

Cocer a 80 grados durante la noche. Colar el caldo y cocer de nuevo con la miel y la pasta de ñora. Reducir hasta que esté glaseado.

el
Paquito

• TU BOCADILLO DE CORDERO •

Una vez que la carne esté a temperatura ambiente, la sacamos (desmenuzamos) y la guardamos en un tupper.

Etiquetar y guardar en bolsas de vacío.

Servicio: Calentamos 140g de cordero junto con 40g de glaseado y 1 cucharada de maggi.

*el
Paquito*

• TU BOCADILLO DE CORDERO •