

# MOLLETE DE PULLED DE CORDERO CON ESPECIAS DE PINCHO MORUNO, SALSA TARATOR CON MENTA Y CILANTRO

La Mundana

## INDREDIENTES:

- 1kg pierna de cordero
- 200 gr salsa jugo de cordero
- 20 gr especias de pincho moruno
- 30 gr aceite de oliva suave
- 10 gr salsa harissa
- Brotes de menta y cilantro fresco
- Encur@dos de hinojo
- 200 gr tahina
- 150 gr zumo de limón
- 40 gr agua
- 5grajo
- 10 ut molletes al vapor
- Sal y pimienta negra



## PREPARACIÓN

Sazonar, y Marinar las Piernas de cordero con las especias de pincho moruno y el aceite durante un día en la nevera.

Asar el cordero al horno para sellar bien los jugos.

Envasar al vacío y cocinar 8h a 72oc hasta que esté la carne bien @erna, desmenuzar, reservar.

En un cazo añadir los jugos de la cocción, la salsa harissa y la de cordero y hacer un pulled de cordero, rec@ficar de sal y pimienta.

Hacer la salsa tarator con la ayuda de turmix con el tahini, zumo de limón, agua, sal, hasta textura deseada.

Confección el mollete:

Poner al vapor el mollete abierto por la mitad horizontalmente. Darle un toque de plancha para dorar las dos superficies del Sandwich.

Calentar el pulled de cordero y rellenar junto con los encur@dos de hinojo, la salsa tarator por encima y unas hojas de menta y cilantro para refrescar.

*el*  
**Paquito**

• TU BOCADILLO DE CORDERO •