

Paquito de cordero salino 2023

Paquito de cordero asado, lemon curd, tomate tikka y yogurt de menta

Para

. Ingredientes:

- .Terrina de cordero.
- Fondo de cordero
- Confitura de limón
- Yogurt de menta
- Tomate tikka
- Cebolla encurtida
- Pan pepito



Para la terrina:

Dos piernas de cordero recental asadas con sal, ajos, romero, tomillo y un poco de agua. .Se asan 150 minutos a 150 º sin ventilador, dándole la vuelta a mitad de cocción. Desmigar, añadir un poco de fondo de cordero y formar rulos, enfriar.

Para el fondo de cordero.

Realizar un fondo con un kg de cuellos de cordero asados, 50 ml de vino blanco, 1,5 litros de agua y una bresa con: 1 zanahoria, 80 gr de hinojo, 100 gr de puerro, 100 gr de cebolla y aceite de oliva. Todo bien tostado.

Para le lemon curd:

Un limón cortado en rodajas, se cuecen las rodajas 5 minutos en agua en hervor suave. Se escurren despepitan y se cortan a cuchillo, se cuecen poniendo la mitad de su peso de azúcar y su peso en agua. Cocer 10 minutos hasta liberar la pectina de la fruta. Triturar y poner en manga.

Para el Yogurt de menta:

30 gr de hojas de cilantro, 30 gr de hojas de menta machacadas en mortero hasta hacer una fina pasta, añadir 150 gr de yogurt griego y sal, mover con cuidado, cola y poner en manga.

Para el tomate tikka :

Cocinar en aceite de girasol 30 gr de tikka masala, añadir 100 gr de tomate y freir junto hasta conseguir una salsa fina y bien cocinada de tomate

Para la Cebolla encurtida:.

Cocinar rodajas de cebolla en agua 30 sg, escurrir, enfriar e introducir la cebolla en una mezcla de encurtido con tomillo. (Mezcla de encurtido 100 agua, 100 vinagre de manzana, 3 sal, 30 gr azúcar).

Terminación:

Tostar el pan, marcar la terrina y meter la terrina en el pan.

Terminamos con tres puntos de confitura, tres de yogurt y tres de tomate tikka y tres rodajas de cebolla encurtida.