

Receta del Paquito de la Mercantina

Ingredientes para 20 Paquitos:

3 Pernas de cordero recental.

Sal y pimenta.

20 molletes artesanos.

Para la marinada:

25 g de cúrcuma, 25g de comino, 25g de cilantro en grano, 25 g de hinojo, 5g de pimenta de Sichuan, 3g de cardamomo, 2g de clavo, 3 hojas de laurel, 30g de raíces de cilantro, 2g de hojas de curri, 2g de hojas de fenogreco. 50g de ajo, 1 cebolla, la ralladura y el zumo de 1 naranja, 100g de manteca de cerdo, 100ml de salsa de soja tamari.

Para la decoración:

100g de pepinillos encurtidos cortados en laminas.

Cebolla roja en juliana, cilantro, cebollino y albahaca frescos.

Para salsear:

Mayo-lima: 100g de mayonesa, 100ml de nata, 25g de mostaza de Dijon, el zumo y la ralladura de una lima.

Habanero-zanahoria:

1 Zanahoria, 1 cebolla, 50g de ajo, 50g de chiles habaneros, 100ml de agua, 20g de sal y zumo de 1 lima.

Preparación:

Salpimentar las piernas de cordero y colocarlas en una fuente de horno. Preparar la marinada procesando todos sus ingredientes durante 1 minuto a velocidad máxima. Cubrir las piernas con la pasta resultante. Asar durante 16 horas a 86º con el 80% de humedad.

Una vez asadas, deshuesar las piernas, conservando la carne y el jugo. Mezclar ambos con las manos hasta formar una carne deshilachada suave y jugosa.

Calentar en el horno a 190º durante 5 minutos un mollete artesano y 150g del preparado de cordero. Abrir el mollete e introducir la carne, terminando con las hierbas frescas, la cebolla morada, el pepinillo encurtido, mayo-lima, y la salsa de habaneros y zanahoria.