

## CECINA DE CORDERO LECHAL, CURADA Y AHUMADA

### Ingredientes:

1 kg. de carne de cordero  
2 kg. de sal gorda  
Virutas de madera

### Elaboración:

Cubrir la carne de cordero con la sal gorda durante 12 horas. Limpiar la carne de la sal y ahumar en frío durante 12 horas más. Dejar curar ligeramente durante 30 días, con humedad y temperatura controlada, seguidamente congelar y cortar en láminas muy finas. Ponemos a secar, simulando un katsuobushi de cordero.

Se puede consumir de esta manera, como si de chips se tratara o se puede hacer una infusión.

75 gr. de agua  
30 gr. de cecina de cordero  
5 gr. de pino fresco

Calentar el agua hasta que empiece a hervir, apartar del fuego y poner la cecina y el pino, dejar infusionar durante 30 minutos.