



**NOMBRE DEL PLATO**  
CORDERO

**INGREDIENTES:**  
CORDERO  
SAL  
AGUA

**ELABORACIÓN:**  
SALPIMENTAMOS EL CORDERO, CON 12 GRAMOS DE SAL POR KILO DE CARNE Y MEDIO DE VASO DE AGUA.  
ENVASAMOS AL 100 % VACÍO

**COCCIÓN:**  
**TIEMPO:** 12 HORAS      **TEMPERATURA:** 72 °C

**ENFRIAMIENTO**  
**TIEMPO:** 3 HORAS      **TEMPERATURA:** 3 °C

**REGENERACIÓN:** EN HORNO DE CONVECCIÓN  
**TIEMPO:** 30 MINUTOS      **TEMPERATURA:** 250 °C