

Lista de ingredientes para la receta Tagine de cordero

Cous cous

- Ajos asados 4 Dientes
- Paleta de Cordero 1 Unidad
- Cous Cous 2 Taza
- Pimienta rosa A gusto
- Pasas de uva rubias 4 cda.
- Cebollas 4 Unidades
- Lentejas partidas 1 Taza
- Gigot de Cordero 1 Unidad
- Caldo de verduras 1 L
- Tomillo 2 Ramas
- Aceite De Oliva Cantidad necesaria
- Peperoncino 1/2 cdita.
- Salvia 2 Hojas
- Sal y Pimienta A gusto
- Hojas de Perejil 1/2 Tazas
- Arvejas 1/2 Taza
- Cáscara de limón cristalizada 2 Tira
- Almendras peladas 1/2 Taza
- Cáscaras de naranja cristalizada 2 Tira

Martini lychee

- Vodka 2 Tazas
- Almibar 200 cc
- Agua 100 cc
- Lychee 10 Unidades
- Martini 50 cc
- Hielo A gusto

Riñones de cordero con verduras

- Perejil picado 2 cdas.
- Sal A gusto
- Cebolla 1 Unidad
- Aceite De Oliva 3 cdas.
- Riñones de cordero 8 Unidades
- Girgolas 200 g
- Echalotte 200 g
- Vino Tinto 1 Taza
- Ajo 1 Diente