

Carré de cordero con arroz

Tiempo de preparación: 20 Min



Ingredientes

Limon: 1 Unidad

Arroz pre cocido: 1 Vaso Comino: Cantidad necesaria

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Canela: Una pizca Curry: Una pizca Sal: A gusto

Pimienta de Jamaica: A gusto Carre de cerdo: 1 Unidad

Manteca: 1 cdita. Zanahoria: 1 Unidad

Preparación de la Receta

- Precalentar el horno a una temperatura de 250°C.
- En primer lugar, salpimentar el carré y dorarlo a la *plancha* con un poco de aceite Cuando esté bien dorado llevarlo al horno y cocinar durante 15 minutos a más a 250°C.
- Por otro lado, con la ayuda de un pelador, cortar la *zanahoria* en tiras muy finas y saltearlas en una sartén con *manteca*, *comino*, ralladura de *limón*, *curry*, pimienta de Jamaica y una pizca de canela.
- Cocinar los riñones del cordero en la misma sartén de las zanahorias
- Marcarlos bien y salpimentarlos
- Llevarlos al horno con el carré.
- Calentar el vasito de **arroz** durante un minuto en el microondas e incorporarlo a la sartén de las zanahorias
- Saltear bien.
- Emplatar el carré de cordero junto con el arroz y servir.

Consulta la receta original en https://elgourmet.com/recetas/carre-de-cordero-con-arroz