

Chamorro de cordero con salsa de guajillo y cous cous

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Sal gruesa: 1 cda.

Chamorro de cordero: 1

Ajo: 2 Dientes

Pimienta Negra en grano: 1 cda.

Puerros: 2 Unidades

Cebolla: 1 Unidad

Laurel: 5 Hojas

Apio: 2 Ramas

Zanahoria: 1 Unidad

Cous cous con verduras

Caldo De Pollo: 150 cc

Arvejas: 100 g

Zanahoria: 100 g

Papa: 100 g

Aceite De Oliva: 40 cc

Cous Cous: 100 g

Sal y Pimienta: A gusto

Manteca clarificada: 100 cc

Zucchini: 100 g

Salsa de chile guajillo

Aceite De Maíz: 20 cc

Cebolla: 1 Unidad

Pimienta Negra en grano: 1 cdita.

Ajo: 1 Diente

Caldo de Cordero: 150 cc

Clavo De Olor: 1 cdita.

Chile Guajillo: 3 Unidades

Tomate: 1 Unidad

Comino: 1 cdita.

Varios

Romero:

Tomillo:

Pimienta: Una pizca

Preparación de la Receta

- Envuelva el chamorro de **cordero** en un lienzo y ate.
- Pele y corte la *zanahoria* en cubos
- Pele y corte el *puerro* en trozos.
- Corte el *apio* en trozos.
- Pele y corte la *cebolla* en cubos.
- En una olla con agua hirviendo, coloque la *cebolla*, el *apio*, el *puerro*, la *zanahoria*, sal gruesa, el *laurel*, los granos de pimienta y los ajos con piel
- Deje *hervir* y coloque dentro el chamorro de *cordero*
- Deje cocinar a fuego lento durante tres horas aproximadamente
- Retire.

Salsa de chile guajillo

- Pele y corte la *cebolla* en tiras.
- Corte el *chile* guajillo, retire las semillas, limpie bien el interior y corte en trozos.
- Pele el *ajo*.
- Corte el *tomate* en trozos.
- En una olla con aceite de maíz rehogue la *cebolla*, los chiles, el *ajo*, el *tomate*, agregue, clavo de olor, *comino* y pimienta en grano
- Añada el caldo de *cordero* y deje reducir.
- En un procesador coloque la salsa, procese y cuele en otra olla
- Reserve.

Cous cous con verduras

- Pele y corte la *papa* en cubos pequeños.
- Corte la cáscara del zucchini en cubos pequeños.
- Pele y corte la *zanahoria* en cubos pequeños.
- En una sartén con aceite de oliva saltee la *zanahoria*, la *papa*, el zucchini, agregue las arvejas precocidas, condimente con sal y pimienta.
- En un bowl coloque el cous cous, agregue *manteca* clarificada y las verduras salteadas, añada sal y pimienta mezcle bien y agregue el caldo de *pollo* caliente, mezcle bien y cubra con papel film
- Reserve en lugar tibio.

Presentación

- Bañe el chamorro de *cordero* con la salsa de *chile* guajillo.
- En un plato coloque el chamorro de *cordero*, rodee con el cous cous con verduras.
- Rocíe con la salsa de *chile* guajillo y decore con un ramillete de *romero* y *tomillo* fresco, y pimienta.

Consulta la receta original en

<https://elgourmet.com/recetas/chamorro-de-cordero-con-salsa-de-guajillo-y-cous-cous>