elGourmet

Colombo de cordero

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Curry: 50 g
Berenjena: 1/2 Unidad
Mango: 1/2 Unidad
Nabo: 1 Unidad
Tomates secos hidratados: 4 Unidades
Cebolla de verdeo: 1 Unidad
Leche de coco: 1/2 Taza
Cebolla: 1 Unidad
Pata de cordero: 1 Unidad
Perejil picado: 1 cda.
Fondo de Carne: 200 cc
Ají picante: Unidad

Limón confitado

Limon: 2 Gajo
Sal gruesa: Cantidad necesaria

Varios

Arroz blanco: Cantidad deseada

Preparación de la Receta

- Pele el *nabo*, corte en finas rodajas y blanquee
- Corte la carne en trozos.
- Pele la *cebolla* y corte en trozos irregulares.
- Lave la *cebolla* de verdeo y pique.
- Pele el mango y corte en dados.
- Corte la piel de la *berenjena* en lonjas con parte de la carne y luego corte en dados.

Limón confitado

- Corte el *limón* superficialmente en 8 gajos.

- Coloque sal en las aberturas y cubra con sal.
- Marine en la heladera durante 15 días mínimo.
- Retire los gajos y corte en tiras la piel.

Armado

- En una sartén con aceite de oliva caliente, cocine la *cebolla*.
- Agregue la *cebolla* de verdeo junto con el mango y la *berenjena*.
- Incorpore el *curry* y saltee.
- Añada el *nabo* blanqueado junto con la carne, los tomates secos y el *ají* picante.
- Saltee, vierta la leche de coco y el fondo de carne.
- Incorpore el *limón* confitado y cocine durante 1 hora aproximadamente.
- Agregue *perejil* y mezcle.

Presentación

- Sirva en un plato un colchón de *arroz* blanco y por encima el colombo de **cordero**
- Decore con *perejil* picado.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/colombo-de-cordero