

# 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>