

# Cordero al curry

Tiempo de preparación: 75 Min



## Ingredientes

**Lima:** 1 Unidad

**Avellanas:** 50 g

**Cilantro:** 1/2 Manojó

**Aceite De Oliva:** Cantidad necesaria

**Sal:** Cantidad necesaria

**Setas shiitake:** 150 g

**Comino:** 1 cdita.

**Arroz basmati:** 200 g

**Leche de coco:** 250 g

**Curry:** 1 cdas. soperas

**Chiles:** 2 Unidades

**Echalotes:** 2 Unidades

**Tacos de cordero (chuletas o piernas):** 300 g

## Preparación de la Receta

- Para comenzar, picamos el echalote y lo rehogamos en una sartén con aceite de oliva.
- Cuando el echalote esté *cocido*, añadimos el **cordero** y lo marcamos en la misma sartén. Salpimentamos.
- Mientras tanto, en un mortero machacamos el *comino*. Reservamos.
- Cuando la carne esté marcada, incorporamos a la sartén la leche de coco. Añadimos el *comino* y dejamos reducir durante unos minutos.
- A continuación, incorporamos el **curry** y el *cilantro*. Removemos.
- Por otro lado, cocinamos el *arroz*. Cuando esté listo lo escurrimos.
- Luego, en otra sartén, salteamos los shiitakes cortados en láminas con las avellanas picadas y el *arroz*.
- Para terminar, en un plato colocamos el *arroz* como base, y disponemos el *cordero* por encima. Espolvoreamos un poco de ralladura de lima y decoramos con unos chiles.
- Servimos.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/cordero-al-curry>