Cordero al curry



Tiempo de preparación: 75 Min

Ingredientes

Lima: 1 Unidad
Avellanas: 50 g
Cilantro: 1/2 Manojo
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Sal: Cantidad necesaria
Setas shitake: 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 shitakes 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