Cordero con chutney de duraznos y cous cous

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Fondo de cordero: 30 cc
Ajo: 2 Dientes
Romero: 1 Rama
Aceite De Oliva: 50 cc
Sal: A gusto
Costillas de cordero: 12 Unidades
Pimienta: A gusto

Bebida sugerida

Malbec 1999:

Chutney

Duraznos: 1 grs.
Canela en rama: 1 Unidad
Cúrcuma: 1 cdita.
Jengibre: 1/2 cda.
Aceite De Maíz: 1 cda.
Vinagre: 50 cc
Garam Masala: 1 cdita.
Tomate: 1 Unidad
Semillas de hinojo: 1 cdita.
Clavo De Olor: 1 Unidad
Azucar rubio: 500 grs.
Cebolla Morada: 1 Unidades
Semillas De Coriandro: 1 cdita.

Guarnición

Sal: A gusto
Cebolla: 1 Unidad
Berenjenas: 1 Unidad
Pimienta: A gusto
Cous Cous: 200 g
Ajo: 1 Diente
Piñones: 1 cda.

Masa

Agua tibia: 50 Cantidad necesaria

Varios

Romero: 1 Rama

Preparación de la Receta

- Separe las costillas y raspe el *hueso* para limpiarlo.
- Disponga en una fuente, rocíe con aceite de oliva, agregue los ajos el *romero* y deje *marinar*.
- En una sartén con aceite de oliva selle las costillas.
- Condimente con sal y pimienta.
- Deglase con el fondo.

Guarnición

- Hidrate el cous cous y cocine al vapor.
- Reserve.
- Disponga el cous cous en una fuente y separe los granos.
- Corte las berenjenas en cubos.
- Pele la *cebolla* y pique finamente.
- En la sartén donde tostó las *especias* agregue el aceite, el *ajo*, la *cebolla* y las berenjenas.
- Agregue los piñones y el cous cous.
- Condimente con sal y pimienta

Chutney

- En una sartén con el aceite dore las *especias*.
- Pase a un mortero y machaque.
- Reserve
- Pele la fruta, elimine el *carozo* y corte en gajos.
- Pele el *tomate*, elimine las semillas y corte en *concassé*.
- Pele la *cebolla* y corte en cubos pequeños.
- Pele el *jengibre* y ralle.
- En una *cacerola* ponga los nectarines con el azúcar.
- Lleve a fuego mínimo y deje cocinar unos minutos.
- Agregue el *tomate*, la *cebolla* y el *vinagre*, revuelva.
- Agregue las *especias* machacadas, el garan masala, la *cúrcuma*, la canela, el clavo y el *jengibre*.
- Mezcle bien y deje cocinar durante aproximadamente 1 hora.

Presentación

- En el costado de una plato sirva una cucharada de **chutney**, en el centro del plato el cous cous, alrededor el **cordero**.
- Decore con *romero*.

- Puede deglasar con vino tinto en lugar del fondo de *cordero*.
- Comience la preparación de la receta por el *chutney*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/cordero-con-chutney-de-duraznos-y-cous-cous