

# Cordero con miel y especias

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Verdeo chino:** 6 Unidades

**Sal:** A gusto

**Curry:** 1 cedita.

**Queso de Cabra:** 30 g

**Aceite De Oliva:** 30 cc

**Fondo de cordero:** 30 cc

**Azafrán:** 1 Cápsula

**Miel:** 1 cda.

**Carne de Cordero:** 500 g

**Puerros:** 2 Unidades

## Guarnición

**Fondo de cordero:** 400 cc

**Especias:** A gusto

**Aceite De Oliva:** 30 cc

**Ajo:** 2 Dientes

**Arroz jazmín:** 350 g

**Remolachas:** 2 k

## Preparación de la Receta

- Corte la carne de **cordero** en cubos regulares.
- Mezcle el *azafrán* con el *curry*.
- Corte el *puerro* al sesgo en trozos regulares.
- Corte groseramente el verdeo chino.
- Corte el queso en cubos pequeños.
- En un wok con aceite de oliva saltee la carne y condimente con sal.
- Agregue el verdeo chino y saltee.
- Incorpore el *puerro* y deje rehogar.
- Condimente con la mezcla de **especias**.
- Deglase con el fondo de *cordero*.
- Agregue la miel, el queso y remueva rápidamente para que se integren todos los ingredientes.

## Guarnición

- Lleve el fondo de *cordero* a hervor con *especias*.
- Pele el *ajo*.
- Pele las remolachas y corte en fina juliana.
- En una *cacerola* con aceite de oliva rehogue la *remolacha* con el *ajo*.
- Agregue el *arroz* y nacre.
- Cubra con el fondo 2 centímetros por encima del nivel del *arroz*.
- Tape y cocine en el horno durante 8 minutos.
- Retire del horno agregue la misma cantidad de caldo absorbido, tape y termine la cocción durante 8 a 10 minutos más aproximadamente.

## Presentación

- Sirva el *cordero* en el costado de un plato y en el otro el *arroz*.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/cordero-con-miel-y-especias>