

Cordero con salsa de tamarindo

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Albóndigas de cordero

Sal: A gusto

Aceite De Oliva: 3 cdas.

Comino: A gusto

Pan Rallado: 1/2 Taza

Ají dulce: 1 Unidad

Cebolla: 1/2 Unidad

Huevo: 1 Unidad

Carne de cordero picada: 800 g

Cebolla de verdeo: 1 Unidad

Hierbabuena: 6 Hojas

Arroz negro

Sal: A gusto

Agua: 2 Tazas

Arroz: 1 Taza

Cebolla: 1 Unidad

Canela en rama: 1/2 Unidad

Aceite: 2 cdas.

Salsa

Puerro: 1 Unidad

Aceite De Oliva: 3 cdas.

Pimiento verde: 1 Unidad

Azucar: 1 cda.

Sal: A gusto

Curry: 1 cda.

Jugo de tamarindo sin azúcar: 2 Tazas

Preparación de la Receta

Albóndigas de cordero

- Pique finamente la *cebolla*, la *cebolla* de verdeo y el *ají* dulce.

- Corte la hierba buena en fina juliana.
- Mezcle la carne de **cordero** molida con el *comino*, sal, *cebolla*, *cebolla* de verdeo, *hierbabuena*, *ají* dulce, *huevo* y pan rallado
- Tome porciones de esta mezcla, realice albóndigas y luego medallones.
- En una sartén caliente con aceite dore los medallones por ambas caras.

Salsa

- Corte el *pimiento* en cubos pequeños.
- Pique finamente el *puerro*.
- En la sartén donde doró el *cordero* con aceite de oliva rehogue el *puerro* y el *pimiento* con el *curry*
- Agregue el *jugo* de tamarindo, el azúcar, la sal, las albóndigas de *cordero* y termine la cocción

Arroz negro

- Pique finamente la *cebolla*
- En una *cacerola* con aceite disponga la *cebolla*, lleve sobre el fuego y deje *dorar* hasta obtener un *color* dorado oscuro.
- Incorpore el *arroz*, el agua, sal y la canela, deje cocinar hasta que el líquido se reduzca.
- Tape la *cacerola* baje el fuego y deje cocinar 5 minutos más.

Presentación

- Sirva el *arroz* en los bordes de un plato y en el centro disponga el *cordero* con la salsa
- Corone con juliana de *puerro* frito.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/cordero-con-salsa-de-tamarindo>