

Cordero especiado

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Paprika: 1/2 cda.

Ralladura de limón: 1 Unidad

Tallo de apio: 1 Unidad

Vino Tinto: 1/2 L

Berenjena en cubos: 2 Unidades

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Zanahoria en cubos: 2 Unidades

Cebolla picada: 2 Unidades

Comino molido: 1/2 cda.

Panceta ahumada: 100 g

Pierna de Cordero deshuesada: 1 Unidad

Puré de papas: Cantidad necesaria

Ajo picado: 2 Dientes

Curry: 1/2 cda.

Canela molida: 1/2 cda.

Caldo de carne: 1/2 L

Pimienta blanca molida: 1/2 cda.

Harina: 2 cdas.

Semillas de hinojo: 1/2 cda.

Preparación de la Receta

- Limpiar el **cordero** y cortarlo en cubos, marinarlo con *comino*, pimienta blanca, *pimentón* dulce y picante, canela, semillas de *hinojo*, dientes de *ajo* y *curry* machacado en un mortero.
- *Saltear* en una *cacerola* con *manteca* clarificada
- Cortar dos cebollas en pluma, 1 *zanahoria* en trozos.
- *Saltear* en *manteca* clarificada la *cebolla* de verdeo picada y las berenjenas en cubos.
- Agregar caldo y leche de coco al *cordero* y dejar *hervir* por espacio de 1hs.

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