Lista de ingredientes para la receta Cordero y mollejas salteados en crema de curry con guarnición de polenta y hongos confitados

Ingredientes

- Paleta de Cordero 1 Unidad
- Sal A gusto
- Aceite De Maíz 30 cc
- Cebolla 1 Unidad
- Vino Blanco 200 cc
- Ciboulette 1 cdita.
- Curry A gusto
- Habas 200 g
- Ajo 1 Diente
- Mollejas 2 Unidades
- Zanahorias 2 Unidades
- Brotes de soja 150 grs.
- Crema de leche 300 cc
- Caldo de carne 200 cc
- Harina Cantidad necesaria

Hongos confitados y tomates secos

- Champiñones de París 150 g
- Tomillo A gusto
- Hongos de pino 150 g
- Tomates secos 200 grs.
- Aceite De Oliva Cantidad necesaria
- Sal y Pimienta A gusto
- Shiitake 150 g

Polenta

- Tomillo 1 cdita.
- Leche 400 cc
- Caldo de verduras 200 cc
- Perejil 1 cdita.
- Harina de Maíz 250 g
- Ciboulette 1 cdita.
- Sal y Pimienta A gusto
- Manteca 50 g
- Tandoori A gusto
- Jengibre en polvo A gusto

Varios

- Hierbas frescas
- Limon
- Esparragos
- Harina Cantidad necesaria