

# Curry de cordero

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Paleta de Cordero:** 400 g

**Sal:** A gusto

**Azafrán:** 1 Cápsula

**Manzana verde:** 1 Unidad

**Tomate:** 1 Unidad

**Pimienta:** A gusto

**Jengibre:** 1 cda.

**Curry:** 20 g

**Cebolla:** 1 Unidad

**Aceite:** 100 cc

**Ajo:** 2 Dientes

**Coco rallado:** 25 grs.

**Aceite De Oliva:** 100 cda.

**Caldo de Cordero:** 750 cc

## Relleno

**Champignones:** 100 g

## Varios

**Arroz:** Cantidad deseada

## Preparación de la Receta

- Pele y ralle el *jengibre*.
- Corte la carne en cubos.
- En un bowl mezcle el *jengibre*, el *azafrán*, la pimienta, el aceite y la sal.
- Macere la carne en esta mezcla.
- Corte la *cebolla* y el *ajo* doble ciselado.
- Pele y corte la *manzana* en *mirepoix*.
- Pele y corte el *tomate* en *concassé*.
- En una sartén con aceite de oliva saltee la *cebolla* y el *ajo*.
- Agregue la carne y selle durante unos minutos.
- Incorpore la *manzana* y cocine hasta que tiernice.

- Añada el *tomate* y condimente con el **curry**.
- Finalmente agregue el coco y cocine a fuego bajo.
- Pase todo a una *cacero/a*, cubra con el caldo y cocine durante 20 minutos a fuego lento.

## Presentación

- Sirva en platos. Acompañe con *arroz* blanco.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/curry-de-cordero-3>