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 *cacerola*, 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