

Curry de cordero

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Carne de Cordero: 800 g

Aceite De Oliva: 1 cda.

Caldo: 1 Taza

Sal y Pimienta: A gusto

Cebolla picada: 2 Unidad

Curry

Caldo: 2 cdas.

Ajo: 1/2 cda.

Chile Verde: 1 Unidad

Lemon grass - vara: 1/2 Unidad

Aceite De Oliva: 1 cda.

Comino: 1/2 cda.

Cebolla: 1 Unidad

Jengibre rallado: 1 cda.

Cilantro Picado: 2 cdas.

Semillas De Coriandro: 1 cda.

Ají molido: 1 cdita.

Preparación de la Receta

- Corte la carne de **cordero** en cubos y salpimiente.
- En una sartén con aceite de oliva bien caliente selle la carne durante 5 minutos, luego agregue la *cebolla*.

Curry

- Corte el *chile*, retire las semillas y las nervaduras.
- Corte el lemon grass.
- Pele y pique la *cebolla*.
- Coloque en una procesadora el *chile* junto con las semillas de coriandro previamente tostadas, el *comino*, el *jengibre*, el *ajo*, la *cebolla*, el *cilantro*, el *ají* molido, el lemon grass, el aceite de oliva y el caldo, procese hasta formar una pasta.

Armado

- Una vez dorada levemente la carne y la *cebolla* incorpore el **curry** y el caldo, cocine a fuego mínimo durante 1 hora.

Presentación

- Sirva una porción de la carne en un plato junto con los jugos de la cocción y acompañe con un syrah chileno.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/curry-de-cordero-5>