# Curry de cordero con raita de pepinos

Tiempo de preparación: 30 Min

## Ingredientes

**Sal**: A gusto
**Chile**: ¼ Unidad
**Lomos de cordero**: 4 Unidades
**Ajo**: 2 Dientes
**Canela en rama**: 1 Unidad
**Garan masala**: A gusto
**Jengibre**: 15 g
**Cebolla**: 1 Unidad
**Agua**: 200 cc
**Semillas de cardamomo**: 2 Unidades
**Comino**: A gusto
**Manteca**: 100 g
**Yogurt**: 500 g
**Jengibre en polvo**: A gusto

### Aderezo

**Cilantro**: 2 cdas.
**Limon**: ¼ Unidad
**Crema de leche**: 200 cc

### Ensalada

**Cebolla de verdeo**: 2 Unidades
**Sal**: A gusto
**Azucar**: Una pizca
**Menta**: 25 g
**Tomates Perita**: 4 Unidades
**Limon**: 1 Unidad

### Raita de pepinos

**Pepinos**: 4 Unidades
**Sal fina**: 1 cdita.
**Yogurt**: 200 g
**Jengibre en polvo**: A gusto
**Ajo**: 1 Diente
**Perejil**: 1 cda.

# Preparación de la Receta

- Corte la carne de **cordero** en cubos.
- Clarifique la *manteca*.
- Pique la *cebolla*.
- Pele y pique finamente el *jengibre*.
- Pique finamente el *chile* y el *ajo*.
- En una sartén con *manteca* clarificada dore la carne.
- Incorpore la *cebolla*, sal y saltee.
- Agregue el *ajo*, el *chile* y el *jengibre*.
- Condimente con *cardamomo*, garan masala, *comino* y *jengibre* en polvo.
- Vierta el agua y el *yogur*.
- Añada la canela y deje reducir el líquido.
- Retire la canela y el *cardamomo* antes de servir.

## Aderezo

- Exprima el *limón*.
- Bata la *crema* a 3/4 de su punto con el *jugo* de *limón*.
- Pique el *cilantro* y reserve.

## Raita de pepinos

- Pele los pepinos, corte en cuartos elimine las semillas y luego corte en rodajas.
- Lleve los pepinos a un bowl, espolvoree con sal fina, deje reposar durante 1 hora y escurra todo el líquido.
- Pique el *ajo* y el *perejil*.
- En un bowl mezcle el pepino con *yogur*, *jengibre*, el *ajo*.

## Ensalada

- Pele los tomates corte al medio, elimine las semillas y luego corte en cubos.
- Pique finamente la *menta*.
- Corte la *cebolla* de verdeo en rodajas finas.
- Exprima el *limón*.
- En un bowl mezcle los tomates, la *menta*, la *cebolla* de verdeo, el azúcar, la sal y el *jugo* de *limón*.

## Presentación

- Sirva el *cordero* en platos individuales, cubra con una cucharada de *crema* agria y espolvoree con *cilantro* picado.
- Acompañe con la ensalada y la raita de pepinos.

Consulta la receta original en
**https://elgourmet.com/recetas/curry-de-cordero-con-raita-de-pepinos**