

# Curry de Cordero (Gosht Madras)



## Ingredientes

### Armado

**Cebollín fresco:** cantidad necesaria

**Cilantro fresco:** Cantidad necesaria

### Cordero

**Pierna de Cordero deshuesada:** 1kg Unidad

**Comino en polvo:** 20 g

**Cardamomo verde entero:** 5 g

**Comino entero:** 5 g

**Cúrcuma en polvo:** 25 g

**Laurel entero:** 2 g

**Pimentón rojo en polvo:** 25 g

**Yogur:** 25 g

### Curry madras

**Comino en polvo:** 10 g

**Aceite Vegetal:** 1 Chorrito

**Cardamomo negro:** 5 g

**Clavo entero:** 5 g

**Coriandro entero:** 15 g

**Laurel entero:** 3 g

**Pasta de ajo y jengibre:** 20 g

**Cebolla:** 250 g

**Yogur:** 50 g

**Chalota:** cantidad necesaria

**Aceite Vegetal:** 1 Chorrito

**Cilantro en polvo:** 20 g

**Coriandro entero:** 5 g

**Sal:** 25 g

**Pasta de ajo y jengibre:** 20 g

**Pimienta blanca en polvo:** 20 g

**Caldo de Cordero:** 500 MI

**Cilantro en polvo:** 10 g

**Comino entero:** 15 g

**Sal:** Cantidad necesaria

**Madras masala:** 25 g

**Pimentón rojo en polvo:** 25 g

**Tomate:** 450 g

## Preparación de la Receta

- Para el **curry**, *pelar* las cebollas y picar finamente. En una sartén con aceite vegetal, rehogar a fuego lento la *cebolla* junto con las *especias* en grano y la pasta de *ajo* y *jengibre*.
  - Cuando la *cebolla* tome *color*, añadir los tomates picados finamente y cocinar durante 5 minutos. Luego agregar las *especias* en polvo, el caldo de **cordero** y el yogurt.
  - Una vez reducido el caldo, salar y trasladar a la cuba de una batidora de inmersión. Triturar hasta obtener una mezcla homogénea. Reservar.
  - Para el *cordero*, cortar la *pierna* en tacos gruesos.
  - En una sartén con aceite vegetal, colocar las *especias* en grano y cocinar unos minutos. Luego incorporar los tacos de *cordero* y cocinar por 8 minutos.
  - Agregar las *especias* en polvo, el madras masala, el yogurt y cocinar por 5 minutos más. Cuando el *cordero* esté casi listo, verter el *curry*, tapar y cocinar a fuego medio por 10 minutos.
  - Retirar los tacos de *cordero* y servir.
- 
- Utiliza tomates en racimo, que resultan mucho más jugosos y sabrosos.
  - Antes de servir, decora con *chalota* picada, *cebollino* fresco picado y hojas de *cilantro* fresco.
- 
- Para más recetas tan deliciosas como ésta, no te pierdas el nuevo programa de "[Cocina India](#)".

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