Curry de Cordero (Gosht Madras)



Ingredientes

Armado

Cebollín fresco: cantidad necesaria
Cilantro fresco: Cantidad necesaria
Chalota: 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
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

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
Caldo de Cordero: 500 Ml
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
- Cuándo 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 m&aacute

- S 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