

# Curry de Cordero

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Cebolla:** 1 Unidad

**Manzana verde:** 2 Unidad

**Curry madraz:** 3 cdas.

**Manteca clarificada:** 200 cc

**Cordero (Pata):** 1 Unidad

**Garam Masala:** 1 cda.

**Ajo:** 2 Dientes

**Romero:** 3 Ramas

**Agua de coco:** 200 cc

## Arroz con frutas secas

**Pasas de uva rubia:** 20 g

**Sal gruesa:** A gusto

**Dátiles:** 20 g

**Nueces:** 20 g

**Huevos duros:** 12 Unidades

**Arroz basmati:** 1/2 k

**Damascos:** 20 g

**Manteca clarificada:** 100 cc

## Coliflor al curry

**Manteca clarificada:** 2 cdas.

**Curry:** 1 cda.

**Flores de coliflor:** 8 Unidades

## Papa dommes

**Romero:** 1 Rama

**Papas dommes:** 4 Unidades

## Preparación de la Receta

- Corte la carne de **cordero** en cubos grandes.
- Pele la *cebolla* y corte en cubos pequeños.

- Pele y pique los ajos.
- Pele y corte las manzanas en cubos grandes.
- Pele los huevos duros, separe las claras de las yemas.
- Con un tenedor pique las yemas y las claras, por separado. Reserve.
- En una sartén con  $\frac{1}{2}$  taza de *ghee* o *manteca* clarificada coloque los cubos de carne a *dorar*.
- Condimente con sal y una cucharada de **curry**.
- En otra sartén coloque el resto del *ghee* o *manteca* clarificada a calentar, rehogue la *cebolla* y el *ajo*.
- Agregue la *manzana* verde, perfume con una cucharada de *curry* y *garam masala*.
- Añada el agua de coco. Mezcle bien.
- Incorpore el *cordero* y mezcle.
- Añada el resto del *curry* y el *romero*. Reserve.

## Arroz con frutas secas

- Lave el *arroz*.
- Pique los dátiles y los damascos.
- Pique las nueces.
- En una olla con agua hirviendo salada cocine el *arroz*.
- Retire y pase por un colador.
- En una sartén con dos cucharadas de *ghee* o *manteca* clarificada coloque el *arroz*.
- Agregue el resto del *ghee*.
- El *arroz* debe quedar tierno y los granos separados.
- Añada los dátiles, las pasas de uva, los damascos y las nueces. Mezcle bien.

## Coliflor al curry

- En una sartén con *ghee* saltee las flores de *coliflor* junto con el *curry*. Reserve.

## Papa dommes

- Precaliente el horno a 180°.
- En una placa para horno con una *plancha* de silicona coloque las papas dommes, cubra con otra *plancha* de silicona y lleve al horno durante cinco minutos.

## Presentación

- En una fuente coloque el *curry* de *cordero*, acompañe con timbales de *arroz* con frutas secas, el *coliflor* al *curry*, las claras y yemas de *huevo* picadas y los papas dommes.
- Decore con una rama de *romero*.

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