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 ½ 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