Lista de ingredientes para la receta Gigot de cordero marinado en especias

Ingredientes

- Pimienta de Cayena 1/4 cdita.
- Azafrán en hebras 2 cda.
- Paprika 2 cdas.
- Cúrcuma en polvo 1/2 cda.
- Comino en polvo 1 cda.
- Nuez Moscada 1/2 cdita.
- Gigot de Cordero 1 Unidad
- Aceite De Oliva Cantidad necesaria
- Pimienta Negra 1/2 cdita.
- Clavo De Olor 1 Unidad
- Coriandro molido 1 cdas.
- Jengibre en polvo 1 cda.
- Cardamomo en polvo 1/2 cdita.

Guarnición de cebollas

- Leche 1/2 L
- Cebollas 3 Unidades
- Aceite Neutro Cantidad necesaria
- Curry A gusto
- Harina Cantidad necesaria

Guarnición de Tomates

- Cous Cous 1 Taza
- Cebollas 2 Unidades
- Jugo de Limón 30 cc
- Tomates 6 Unidades
- Menta 15 Hojas
- Caldo 1 Taza

Salsa

- Pimienta verde 1/2 cdita.
- Caldo De Ave 1 Taza
- Crema de leche 1 Taza