Kebab de cordero con arroz basmati

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Sal: A gusto
Azafrán en hebras: 1 cdita.
Damascos secos: 7 Unidades
Yogurt Natural: 1 Tazas
Cordero: 1 k
Cebolla Morada: 1 Unidades
Cardamomo: 1 Vaina
Agua: 4 Tazas
Cebolla blanca: 1 Unidad
Arroz basmati: 2 Tazas
Pasas de Uva: 2 cda.
Aceite Vegetal: 1 cdas.
Almendras: 3 cda.

Masala (pasta aromática)

Cebolla: 1 Unidad
Semillas de cilantro: 1 cdas.
Ajo: 2 Dientes
Aceite Vegetal: 1/4 Tazas
Comino: 1 cda.
Cardamomo: 1 cda.
Cúrcuma: 1 cdita.
Jengibre: 1 Nuez

Pepino

Yogurt Natural: 3 cdas.
Pepinos: 3 Unidades

Picante de mango verde

Chile: 1 Cantidad necesaria
Semillas de comino: 1 cda.
Mango Verde: 1 Unidad
Semillas De Mostaza: 1 cda.
Aceite Vegetal: 2 cdas.
Cebolla: 1 Unidad
Semillas de cilantro: 1 cdas.
Cúrcuma: 1 cdita.
Cebolla de verdeo (parte blanca): 2 Tallo

Preparación de la Receta

- En una olla caliente con aceite vegetal dore el **arroz**, luego incorpore el agua y sazone con sal, *azafrán* y *cardamomo*, una vez que el agua se consuma, tape la olla, retire del fuego y deje reposar durante 10 minutos aproximadamente.
- Pique los damascos.
- Corte el **cordero** en dados.
- Pique groseramente las almendras.

Masala (pasta aromática)

- Pele la *cebolla*, los dientes de *ajo* y el *jengibre*, corte luego groseramente.
- Coloque todos los ingredientes en una procesadora y muela hasta conseguir una pasta

Pepino

- Corte los pepinos con piel en *brunoise*, coloque en un recipiente y reserve en agua con sal durante 20 minutos, luego cuele.
- Coloque nuevamente los pepinos en un recipiente y agregue el yogurt, mezcle.

Picante de mango verde

- Pele la *cebolla* y el mango verde, corte luego en *brunoise* junto con la parte blanca de la *cebolla* de verdeo y el *chile* picante.
- En una sartén caliente con aceite vegetal tueste las semillas de *cilantro comino* y *mostaza*, incorpore luego el *chile*, la *cebolla* y la *cebolla* de verdeo, una vez transparente la *cebolla* agregue el mango verde y *cúrcuma*, sazone con sal y mezcle.

Armado

- Coloque el *cordero* en un recipiente junto con el masala y el yogurt natural, sazone con sal y mezcle bien
- Deje *marinar* durante 20 minutos aproximadamente.
- Pele la *cebolla* morada y la blanca, luego corte en dados.
- Tome un *palillo* de brochette, pinche un dado de *cebolla* morada luego *cordero*, *cebolla* blanca y así hasta terminar, proceda del mismo modo con el resto.
- En una *plancha* caliente con aceite vegetal selle las brochettas de todos sus lados.
- En una sartén caliente con aceite vegetal saltee los damascos junto con las almendras, las pasas de uva y el *arroz* durante unos minutos.

Presentación

- Sirva en un plato una porción de pepino con yogurt, picante de mango verde y una porción de *arroz* salteado.
- Sirva en un vaso de boca ancha las brochetas

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/kebab-de-cordero-con-arroz-basmati