Tagine de cordero con damascos y ciruelas

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Sal: A gusto
Caldo de verduras: Cantidad necesaria
Ciruelas pasas descarozadas: 50 g
Ajo: 2 Dientes
Carne de Cordero: 1 k
Semillas de comino: ½ cdita.
Damascos turcos: 50 g
Aceite De Oliva: 30 cc
Cebollas: 2 Unidades
Almendras: 100 g
Chile seco: 1 Unidad
Canela en rama: ¼ Unidad
Laurel: 1 Hoja
Perejil: 10 g
Pimienta Negra: A gusto
Azafrán en hebras: 1 g

Bebida sugerida

Vino Malbec - Syrah:

Cous cous

Sal: A gusto
Cebolla: 1 Unidad
Apio: 2 Ramas
Zanahoria: 1 Unidad
Cous Cous: 300 g
Agua: Cantidad necesaria
Aceite De Oliva: 50 cc

Limones confitados

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Limones: 4 Unidades

Preparación de la Receta

Cordero

- Corte la carne de **cordero** en trozos regulares.
- Pique finamente la *cebolla* y el *ajo*.
- En un mortero machaque el *azafrán*, el *comino*, la canela y el *chile*.
- Hidrate los damascos y las ciruelas en agua fría
- Tueste las almendras.
- Pique el *perejil* y reserve.
- En una *cacerola* caliente con aceite de oliva rehogue la *cebolla*.
- Incorpore las *especias* y la pimienta.
- Añada la carne, el *ajo* y cocine durante 5 minutos
- Cubra con el caldo, sazone con sal y *laurel*, baje el fuego, tape y cocine durante 1½ hora aproximadamente.
- Agregue los damascos, las ciruelas y cocine durante 10 minutos más.
- Integre las almendras y rectifique la sazón.

Cous cous

- Corte el *apio* en rodajas.
- Pique groseramente la *cebolla* y la *zanahoria*.
- Hidrate el cous cous en agua fría.
- En una *cacerola* cocine las verduras en abundante agua con sal.
- Disponga un recipiente para cocinar al vapor sobre la *cacerola*.
- Esparza dentro el cous cous, tape y cocine durante 10 minutos aproximadamente.
- Rocíe con aceite de oliva y mezcle bien.

Limones confitados

- Lave muy bien los limones y envuelva con papel aluminio.
- Cocine a horno suave (80/100º C) durante 4 horas aproximadamente.
- Reserve en abundante aceite de oliva.
- Corte los limones en gajos.

Presentación

- En el centro de un plato hondo sirva una porción de cous cous, encima el *cordero*, en los bordes sirva el caldo de cocción del cous cous y los gajos de *limón*.
- Espolvoree con *perejil* picado.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tagine-de-cordero-con-damascos-y-ciruelas