

# Tagliatelle con agnello crema di yogurt de cocco

Tiempo de preparación: 30 Min



### Ingredientes

Tagliatelle: 400 g

#### Salsa

Coco rallado: 1 cdita. Cebolla: 1 Unidad Ajo: 2 Dientes

Yogurt Natural: 200 g Romero en rama: 1 Unidad Cordero (Pata): 300 g Curry: 1 cdita.

Vinagre de vino: 50 cc Sal y Pimienta: A gusto Caldo de carne: 250 cc

## Preparación de la Receta

#### Salsa

- Corte la carne en dados pequeños.
- Pique finamente la cebolla.
- En una sartén saltee la cebolla y la carne
- Agregue el ajo, el romero.
- Desglase con el vinagre
- · Salpimiente.
- Cuando el líquido se consuma incorpore el caldo.
- Deseche el ajo y el romero.
- Baje el fuego, tape la sartén y deje cocinar 10 minutos.
- Termine la salsa con coco rallado y el yogur natural.
- Condimente con curry.
- Cocine la pasta en abundante agua caliente y salada
- · Cuele.
- Lleve los fideos a la sartén mezcle bien
- Sirva en plato hondo.

# Consulta la receta original en https://elgourmet.com/recetas/tagliatelle-con-agnello-crema-di-yogurt-de-cocco