

Tagliatelle con agnello crema di yogurt de coco

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Tagliatelle: 400 g

Salsa

Coco rallado: 1 cedita.

Cebolla: 1 Unidad

Ajo: 2 Dientes

Yogurt Natural: 200 g

Romero en rama: 1 Unidad

Cordero (Pata): 300 g

Curry: 1 cedita.

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>