Tarkari de cordero



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Espuma de arroz

Sal: A gusto
Agua: 3/4 Taza
Crema de leche: 250 cc
Cilantro: 20 Cantidad necesaria
Arroz cocido: 1 Tazas

Estofado

Pimientos rojos: 2 Unidades
Carne de Cordero: 700 g
Curry: 2 cdita.
Sal y Pimienta: A gusto
Vino Blanco: 2/3 Taza
Cebolla de verdeo: 100 grs.
Puerro: 120 Cantidad necesaria
Zanahoria: 100 g
Ajo: 4 Dientes
Caldo De Pollo: 1 Taza
Aceite Vegetal: 4 cdas.
Cebolla: 200 g
Jengibre: 40 g

Galleta de ají dulce

Sal: 1 cdita.
Agua: 1/2 Taza
Vinagre de jerez: 1/2 cda.
Pimientos rojos: 2 Unidades
Harina de trigo: 100 grs.
Salsa Inglesa: 1 cdas.

Preparación de la Receta

- Desgrase el **cordero** y corte en cubos pequeños
- Pele y pique los ajos.

- Pele y corte la *cebolla* en cubos pequeños.
- Corte los pimientos al medio, retire la parte blanca y las semillas y corte en cubos pequeños.
- Pele y pique el *jengibre*.
- Pele y corte la *zanahoria* en cubos pequeños.
- Corte la parte verde de la *cebolla* de verdeo en láminas.
- Corte el *puerro* en tiras finas.
- En una olla con aceite saltee la carne, agregue el *ajo*, el *jengibre*, *cebolla* y el *curry*
- Añada los pimientos rojos, desglace con vino blanco y deje evaporar el alcohol.
- Incorpore el caldo, sal y pimienta
- Cocine a fuego bajo hasta que quede poco líquido
- Agregue la *zanahoria*, la parte verde de la *cebolla* de verdeo y el *puerro*
- Rectifique la sal y cocine hasta que el líquido haya desaparecido.

Galleta

- Corte el *ají* dulce en cubos pequeños sin las semillas.
- En una licuadora coloque agua, *vinagre* de jerez, salsa inglesa, el *ají* dulce y la sal
- Licúe y pase por un *tamiz* agregue la *harina* y mezcle bien.
- En una placa para horno con una *plancha* de silicona y un aro de metal coloque la mezcla.
- Lleve a horno fuerte a cocinar por tres minutos.

Espuma de arroz

- En una licuadora coloque el *cilantro*, la *crema* de leche, el *arroz*, el agua, sal y licúe hasta lograr una *crema* lisa.
- Pase por un colador fino y coloque dentro de un sifón de *crema* Chantilly.
- Coloque la carga de gas y reserve

Presentación

- Coloque el estofado en el fondo de una copa por encima la espuma de *arroz* y decore con la galleta de *ají* dulce.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tarkari-de-cordero