RECETA

Curry de Cordero

Cubos de cordero cocidos lento en una salsa de cebolla, tomate, jengibre y especias, servidos con arroz blanco.

4 personas | 100 minutos | Media dificultad



INGREDIENTES

Pierna o paleta de cordero sin hueso — Ver en Cortes premium →	1¾ lb en cubos de 3 cm
Sal	1 cucharadita
Aceite vegetal	3 cucharadas
Cebolla	2, picadas finas
Ajo	4 dientes, picados finos
Jengibre fresco	1 cucharada, rallado
Curry en polvo	2 cucharadas
Comino molido	1 cucharadita
Tomate triturado	400 g en lata
Leche de coco	1 taza
Caldo de res o agua	1 taza
Cilantro fresco	¼ de taza, picado
Arroz blanco cocido	2 tazas

PREPARACIÓN

1 Dora el cordero.

Seca los cubos de cordero y sazónalos con la sal. Calienta 2 cucharadas de aceite en una olla pesada a fuego medio-alto y dóralos en dos tandas, 2–3 minutos por lado, sin amontonar; si la olla se llena, la carne suelta agua y se cuece en lugar de dorarse. Resérvalos en un plato.

2 Sofríe la base.

Baja a fuego medio, agrega el aceite restante y la cebolla y cocina 10–12 minutos, moviendo, hasta que esté blanda y dorada; ese dorado es el que da cuerpo y dulzor a la salsa. Añade el ajo, el jengibre, el curry y el comino y cocina 1 minuto más, sin que se quemen las especias.

3 Cocina a fuego bajo.

Vierte el tomate, la leche de coco y el caldo, raspa el fondo y devuelve el cordero con su jugo. Lleva a hervor suave, tapa y cocina a fuego bajo 1 hora, moviendo cada 15 minutos. La carne está lista cuando un tenedor entra sin resistencia; si la salsa queda muy líquida, destapa los últimos 10 minutos para que espese.

4 Termina y sirve.

Prueba y ajusta la sal. Sirve el curry sobre el arroz blanco, con el cilantro picado por encima. Se puede acompañar con yogur natural para suavizar el picante y con pan plano.