

Cordero al curry

Subida por antonio el 01/02/2010

Etiquetas: Carnes, Segundos



INGREDIENTES

100 g. de Pasas de corinto

2 Plátanos

3 Manzanas

4 Kg. de Cordero

Ajo

Apio fresco

Cebolla

Coco rallado

Curry

Pimienta

Sal

1/2 l. de Caldo de carne

1/2 l. de Nata líquida

1/4 l. de Vino blanco

PREPARACIÓN

Sazonar el cordero en trozos con sal, pimienta y curry. Freirlo en abundante aceite y apartarlo.

Freír 1Kg de cebolla cortada fina, con ajo y el apio. Cuando esté rendida freír las manzanas y los plátanos. Añadir el cordero y verter el vino, el caldo y más curry. Cocerlo todo a fuego lento.

Apartar el cordero, colar el resto de la cocción y añadirle la nata, el coco y las pasas procurando que la salsa quede ligada.

Hervir ligeramente el cordero en la salsa.