

Cordero con calabacín (Kadoo Gosht)

Type de plat: Carnes · Origine: Mesacamilla · Auteur: Madoka

INGRÉDIENTS

0	
350 gr	Cordero — pierna deshuesada
1	Guindilla — verde en trozos
100 gr	Tomate — en trozos
1 cucharada/s	Jengibre — de pasta y ajos
75 gr	Cebollas — picadas
2 cucharada/s	Aceite oliva
1 cucharadita/s	Sal
0,50 cucharadita/s	Cilantro — molido
0,50 cucharadita/s	Garam Masala
0,20 cucharadita/s	Cúrcuma
0,50 cucharadita/s	Guindilla — en polvo
350 gr	Calabacines
35	Cilantro — picadas

PRÉPARATION

Lava la carne y córtala en dados de 2,5 cm.

Pela el calabacín, retira la piel con cuidado de no quitar mucha pulpa y corta en cubos de unos 2,5 cm.

Pon la carne en una cacerola. Añade 275 ml de agua, la guindilla en polvo, la cúrcuma, el Garam Masala, el cilantro y la sal, junto con la cebolla y la pasta de jengibre y ajo.

Lleva a ebullición, baja el fuego, tapa la cacerola y cuece de 35 a 40 minutos.

Destapa la cacerola, sube el fuego y remueve sin parar hasta que el líquido se evapore y el curry se haya espesado un poco. Añade aceite y saltea bien las especias. Luego cuece a fuego suave durante 2 o 3 minutos. Agrega un poco de agua, hasta que las especias se oscurezcan y queden un poco glaseadas.

Incorpora los calabacines y el tomate. Añade 275 ml de agua, tapa la cacerola y deja cocer de 10 a 12 minutos a fuego lento. Agrega la guindilla y la mitad de las hojas de cilantro. Remueve y cuece todo de 2 a 3 minutos. Retira la cacerola del fuego, añade el resto de las hojas de cilantro y deja reposar el plato de 3 a 4 minutos antes de servir.

MAVILLUM