

Cordero con calabacín (Kadoo Gosht)

Dish type: Carnes | Origin: Mesacamilla | Time: minutes | Difficulty:

INGREDIENTS

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

PREPARATION

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.