

Recetario

GUISO DE CORDERO SOBRE CREMOSO DE CURRY Y BERENJENA

INGREDIENTES:

1/2 kg de cordero deshuesado

4 berenjenas

200ml de nata

Curry

200ml de Vino blanco

1 cebolla

1 pimiento rojo

1 pimiento verde

2 zanahorias

Pimentón dulce

BABEL
FOOD EXPLORERS

¿Hablamos el mismo idioma?

PASO A PASO:

Para el cremoso:

Asamos las berenjenas partidas por la mitad a 180 grados durante 10 min. Las pelamos y cocemos junto con la nata y 2 cucharadas de curry. Pasados 5 min trituramos y colamos.

Para el guiso:

Picamos las verduras en mirepoix y las doramos a fuego vivo, añadimos el cordero partido en tacos, el vino blanco, el pimentón y cubrimos de agua. Cocemos a fuego suave durante 1 hora. Dejamos reposar 4-5 horas.

Presentación:

En un plato hondo colocamos el cremoso de berenjena y encima el guiso.

Decoramos con unos germinados.

