

Cordero asiático

Ingredientes:

- Un kilo de filetes de pierna de cordero
- 1/2 litro de agua hirviendo
- 1 cucharada de masala balti
- 3 dientes de ajo machacados
- 1 cucharada de garam masala
- 1 cebolla grande picada fino
- 2 cucharadas de ghee o aceite
- 4 cucharaditas más de pasta masala balti
- 2 cucharadas de hojas de cilantro fresco
- Un cuarto de litro de agua

Preparación:

Precaliente el horno a 190°C

Trocear el cordero y colocarlo con la pasta masala en una fuente con agua hirviendo, tapar y dejar cocer durante 30 minutos hasta que el cordero esté hecho, escurrir y guardar el caldo de la cocción.

Caliente en una cacerola el ghee y saltear la garam masala y el ajo durante 1 minuto.

Agregar la cebolla y dorarla a fuego hasta que esté blanda, agregar las 4 cucharadas de pasta masala y el cordero, saltearlo todo durante 5 minutos hasta dorar la carne.

Verter el caldo del cordero y dejar hervir a fuego lento, removiendo durante 15 minutos.

Añadir la hojas de cilantro y el agua dejando todo cocer durante otros 15 minutos hasta que la carne esté bien tierna y la salsa haya reducido.

Sazone el cordero al gusto y aderece con hojas de cilantro.