



ANJALINA CHUGANI

CHEF
BANGALORE

RECETA

CORDERO ESTILO KORMA

INGREDIENTES (PARA 4 PERSONAS)

- 800 gramos de espalda de cordero sin hueso, cortada en dados
- 5 almendras marconas, cortados en laminas
- 4 cucharadas soperas de agua
- 1 cucharada soperas de jengibre, rallado
- 6 dientes de ajo chafadas
- 6-7 almendras, blanqueadas y cortados en laminas
- 4 cucharadas de agua
- 7 cucharadas soperas aceite girasol
- 10 vainas de cardamomo verde
- 1 rama de canela
- 2 hojas de laurel
- 5 clavos de olor
- 200 gramos de cebolla, finamente picada
- 2 cucharadas de café de comino molino
- una pizca de chile molino (o más si te gusta el curry más caliente)
- 7 cucharadas soperas de yogur
- 1 1/2 cucharadita de sal
- 300 ml de nata
- 1 taza de pasas
- 1/2 cucharada de café de garam masala

PREPARACIÓN

- Triturar 3 cucharadas soperas de almendras en un polvo fino. Añadir 4 cucharadas de agua, el jengibre y ajo, comino y chile en polvo y mezclar hasta que esté bien combinada (masala almendra).
- Poner el aceite en una sartén y dorar el cordero a fuego fuerte. Sacar el cordero.
- En el mismo aceite, rehogar el cardamomo, hojas de laurel, clavo y canela, durante unos segundos.
- Añadir la cebolla y rehogar durante hasta que estén ligeramente doradas.
- Añadir el masala de almendras y rehogar hasta que el aceite se separa de la masala y las especias se dore ligeramente.
- Añadir 1 cucharada de yogur, remover y rehogar durante unos segundos. A continuación, añadir otra cucharada de yogurt y mezclar bien. Repetir esto hasta que todo el yogur se ha incorporado. Añadir la carne, su jugo, la nata y la sal.
- Cocer a fuego lento. Tapar y cocinar durante 1 hora (añadir un poco de agua si ves necesario). Añadir las pasas y el garam masala, remover y mantener la cocción durante 30 minutos más o hasta que el cordero este tierna.
- Acabar con las almendras fileteadas.

Sugerencias

Servir caliente con chutney o salsas picantes y arroz basmati.

Notas: _____

