

Tajine de Cordero, dátiles, higos, orejones, ciruelas y almendras

Preparación

Trocear el cordero en cubos, adobar con todas las especias durante al menos 2 horas. Salar a gusto. En una cocotte poner fondo de aceite, calentar. Incorporar la cebolla picada y pochar hasta que quede translúcida. Cocinar el cordero a fuego bajo durante 1,30-1,45 hs hora y tapado. Los últimos 10 minutos destapado. Desgrasar. En otra cazuela pequeña, poner los dátiles, orejones, ciruelas e higos. Incorporar la miel y el bastón de canela y un chorrito de agua de rosas. Cocer a fuego suave hasta caramelizar. Reservar parte de esta cocción y el resto añadirlo a la cocotte. En una sartén derretir la mantequilla e ir tostado a fuego bajo las almendras. Retirar exceso de mantequilla e incorporar a la cocotte. Para la guarnición de cous-cous, calentar t/t de agua y sémola. Agregar un chorrito de aceite de oliva. Añadir la sémola fuera del fuego. Tapar y dejar hidratar. Con la ayuda de un tenedor mover para que la sémola quede suelta. Picar los frutos secos reservados. Aderezar el cous-cous con ellos, la hierbabuena picada y cilantro. Salar a gusto. Servir los trozos de carne, junto con cous-cous y refrescar con hierbas picadas y sésamo tostado.

Ingredientes

Pierna de cordero
Caldo de Carne
Cebollas en mirepoix
Dientes de ajos
Almendras crudas
Higos
Orejones
Dátiles
Miel
Aceite de girasol
Canela molida
Canela en rama
Cúrcuma
Comino molido
Pimentón dulce
Ras Al Hanount*
Nuez moscada
Pimienta negra
Sal

Sémola de trigo

Agua mineral

Hierba buena

Cilantro

Sésamo blanco tostado

Mantequilla en pomada

Ras Al Hanount*: combinación de especias, ingrediente principal de los tajines.

Utensilios

Tajine de barro

Bol

Cuchillo

Picadora

Sartén

Cazuela

Cocotte

Cazo

Cucharón

Instructor destacado



Gabriela Tassile

ARCOS

 **BOSCH**
Innovación para tu vida


SUPERMERCAD