

EL TAJINE DE CORDERO

Escrito por MANUEL - 07/10/2010 18:22

UN BUEN TAJINE DE CORDERO, PLATO TÍPICO DE MARRUECOS Y POR LO TANTO DE SIDI IFNI, DEBE CONDIMENTARSE DE ACUERDO CON LA RECETA SIGUIETE:

Ingredientes de la receta:

1,2 kg de paletilla de cordero troceada

400 gr de ciruelas

100 gr de almendras peladas

2 cebollas grandes

1 bastoncito de canela

1 CC de canela en polvo

3 CS de miel

1/2 CC de cúrcuma

3 CS de aceite

1 CC de pimienta

sal

Receta Tajine de cordero con ciruelas:

Pelar las cebollas y cortarlas en láminas.

En una olla, echar el aceite y poner las cebollas.

Dejarlas unos 3 minutos hasta que se doren, removiendo con una espátula de madera.

Colocar la carne encima de las cebollas, añadir el bastón de canela, el cúrcuma y la pimienta.

Echar encima 40cl de agua. Ponerlo a hervir, taparlo y dejar se reduzca a fuego lento, durante 1 hora.

Salar.

Lavar las ciruelas e incorporarlas a la carne.

Dejarlo a fuego lento durante otros 30 minutos.

Mezclar la miel con la canela en polvo, añadirlo en la olla y dejarlo otros 15 minutos más, aunque esra vez sin taparlo.

Poner el resto del aceite a calentar en una sartén. Saltear las almendras a fuego fuerte durante unos minutos, moviendo el recipiente.

Espolvorear con las almendras.

Servir muy caliente.

Lo ideal es servirlo en una fuente especial de tajines.

Re: EL TAJINE DE CORDERO

Escrito por Jose Luis - 27/09/2011 23:05

Me gustaría me explicases si en lo referente a la receta CS que significa y otra cuestión sería si las ciruelas deben de ser frescas o secas. Un saludo y gracias anticipadas.

Jose Luis
