



RECETARIO DE EVENTOS
JORNADA DE PROMOCIÓN DEL CORDERO ARGENTINO
DAMIÁN DE LORENZI

DISCO DE CORDERO ESPECIADO

Ingredientes

2 kg de carne de cordero deshuesada y desgrasada "cuarto delantero"
Sal y Pimienta negra
Aceite de oliva
2 cebollas moradas picadas
2 dientes de ajo asados
1 manzana verde
2 cdas de coco rallado
2 tazas de caldo de carne
2 cdas de especias (canela, coriandro, cardamomo, jengibre, comino, mostaza)
1 taza de arroz blanco hervido
1 cda de cilantro fresco picado

Preparación

Cortar la carne de cordero en cubos de 1 cm aprox. Colocar sal y pimienta negra.
Pelar y cortar en cubos la manzana, conservar en agua y limón.
Colocar aceite de oliva en un disco caliente y dorar los cubos de cordero, luego incorporar la cebolla y el ajo.
Una vez dorado incorporar el caldo, las especias y el coco rallado, tapar y cocinar a fuego bajo.
Al cabo de 10 min incorporar la manzana y seguir cocinando hasta que el cordero este tierno.
Por último, incorporar el cilantro fresco picado y servir con el arroz blanco sin mezclar las preparaciones.