

GUISO DE CORDERO ESPECIADO

Ingredientes para 6 personas:

2 cebollas grandes, picadas en dados pequeños
4 dientes de ajo en láminas
5 cm de jengibre fresco, rallado
2 cs aceite de oliva
1,5 kg. de cordero en trozos grandes
2 palos de canela
8 clavos
6 cápsulas de cardamomo
pizca generosa de azafrán
2 hojas de laurel
2 cc cilantro molido
3 cs harina de almendras
850 ml. caldo de carne caliente
250 gr. orejones
sal y pimienta

- En un caldero grande de fondo grueso freír las cebollas, ajo y jengibre en el aceite a fuego medio-bajo durante 15 minutos.
- Subir el fuego, añadir el cordero y sofreír hasta que la carne se haya dorado.
- Añadir especias y remover sobre fuego alto para que suelten sus aromas.
- Añadir almendras y caldo y sazonar a gusto.
- Cubrir y dejar a fuego bajo durante 45 minutos. Añadir los orejones y dejar otros 15 minutos sobre fuego bajo. Si fuera necesario, añadir un poco de agua.
- Servir con arroz o papas.

Notas:

También se puede hacer con carne para estofar. En ese caso cambiar orejones por ciruelas. Omitir azafrán y canela y añadir 2 cs de vinagre de vino. Necesitará unos 30 minutos más sobre fuego bajo.

La receta se presta para hacer con antelación y congelar hasta 3 meses. Una vez frío se pasa a bolsas o recipientes aptos para congelador. Descongelar en la nevera durante 6 horas y recalentar hasta que burbujea.