



### curry de cordero

Las especias del curry dan a cualquier carne cuantiosos sabores y matices. Al servirlo con un arroz basmati y un chutney de higos de Jardin Secret, este platillo se volverá espectacular.



### ingredientes para 6 personas

- 1 kilo de espaldilla de cordero sin grasa ni hueso
- 2 cucharas soperas de aceite vegetal o de coco
- 2 cucharas cafeteras de 4 especia
- 4 cebollas blancas
- 3 cucharas cafeteras de curry
- 1 cuchara sopera de chile piquín en polvo
- 150 gramos de nuez de la India
- 100 gramos de cacahuete natural tostado
- 250 ml de leche de coco
- hojas de cilantro fresco

### preparación

1. Cortar en dados el cordero y sofreír con el aceite y las 4 especias.
2. Pelar la cebolla, cortar en finas láminas y agregar a la carne junto con el curry y el chile. Mezclar bien todos los ingredientes, cubrir y dejar cocer a fuego lento durante 30 minutos.
3. Añadir la nuez de la India, los cacahuates y la leche de coco. Salpimentar y dejar cocer por 15 minutos más.
4. Al servir, agregar las hojas de cilantro.

A esta receta se le pueden poner las especias de Jardin Secret:

**4 especias**, mucho aroma en un tubito  
**mumbai**, nuestra propia versión de curry

