



tajine de res con chabacanos

Regalo gastronómico de Marruecos, el tajine es un platillo familiar y alegre en el cuál se cuecen al vapor carnes, verduras y especias, tal una sinfonía de sabores ...



ingredientes para 4 personas

500 gramos de carne de res molida
100 gramos de pan molido
leche
1 huevo
2 dientes de ajo prensados
2 cucharas soperas de perejil picado
½ cuchara cafetera de 4 especias de Jardin Secret
½ cuchara cafetera de especias Marrakech de Jardin Secret
harina
1 huevo
2 cucharas soperas de aceite de oliva
2 cebollas rojas
1 cuchara sopera de especias Marrakech de Jardin Secret
20 chabacanos secos
2 cucharas soperas de miel líquida
1 ramo de cilantro
30 g de pistaches partidos

preparación

1. Preparar las albóndigas mezclando la carne, el pan remojado en leche, 1 huevo, el ajo, el perejil, ½ cuchara cafetera de 4 especias y ½ cuchara cafetera de Marrakech.
2. Espolvorear un poco de harina en un plato; batir el huevo.
3. Calentar el aceite en una sartén. Hacer las albóndigas, pasarlas por la harina y el huevo batido antes de freírlas por 15 minutos. Reservar.
4. Cortar en rodajas las cebollas y sofreírlas en una olla cocotte, removiendo frecuentemente, durante 10 minutos. Agregar las albóndigas, 30 cl de agua caliente y las especias Marrakech. Salpimentar y dejar cocer por 15 minutos.



sabores y aromas de Jardin Secret®

6. Precalentar el horno a 180°C. Agregar en la olla cocotte los chabacanos, la miel y el ramo de cilantro. Cubrir la olla cocotte y ponerla en el horno durante 50 minutos.

7. Antes de servir, espolvorear el platillo con los pistaches.

