

Recetas Sabores del Quijote

CORDERO

Miguelturra
17 - 18 Noviembre



PRODUCTOS Y PLATOS
DE NUESTRA TIERRA

CANELONES DE CORDERO CON WONTON Y SALSA CURRY

Ingredientes:

Para el canelón:

- 1 kg de Cordero Rustido
- 2 chalotas
- 200 gr almendra picada
- 100 gr pasas
- Pasta wonton

Para la salsa curry:

- 2 cucharadas de curry en polvo
- 3 tomates maduros
- 1 cucharadita de maicena
- 1 taza de leche de coco
- 1 taza de agua o caldo de verduras
- Sal al gusto.
- 1 cebolla
- 4 dientes de ajo
- AOVE

Elaboración:

Para el canelón:

Picar el cordero y añadir a un sofrito de chalota. Almendra picada y pasas. Flambear. Descongelar pasta wonton y rellenar haciendo formas de canutillo. Freir en AOVE.

Para la salsa curry:

Para hacer una salsa curry con leche de coco de lujo, es muy importante preparar un sofrito potente y delicioso. Para ello comienza por pelar y cortar en trozos muy pequeños la cebolla y el ajo.

Añade un chorrito de aceite de oliva a una sartén u olla espaciosa y coloca a fuego medio bajo. Una vez caliente incorpora la cebolla y el ajo para que se sofrían durante 5 minutos, vigilando que no se quemen. Si lo deseas añade un poco de agua a la olla lo que mantendrá la humedad reduciendo la posibilidad de que el sofrito se queme.

Mientras, corta los tomates en cuadritos o, si lo prefieres, puedes hacerlo en cuatro partes. En el caso de que quieras una salsa sin trozos de verduras, entonces deberás escaldar previamente los tomates 1 minuto en agua hirviendo, pelarlos y triturarlos con la ayuda de una batidora.

Añade a la olla el tomate en trozos o triturado, las dos cucharadas de curry y una pizca de sal, removiendo muy bien la mezcla para incorporar todos los ingredientes. Deja cocinar durante 5 minutos, si le falta líquido añade un poco de agua o caldo de verduras.

Transcurridos los 5 minutos, deberás incorporar la taza de leche de coco, la de agua o caldo de verduras y la cucharadita de maicena disuelta en un poco de agua fría, removiendo la mezcla. Baja el fuego al mínimo y deja cocinar todo junto durante media hora, de este modo la salsa curry con leche de coco espesará y tomará un sabor intenso y delicioso.

A media cocción es importante que pruebes la salsa para determinar si le falta sal o si, quizá, quieres añadirle un poco más de curry para un resultado más potente. Remueve la mezcla con frecuencia para evitar que se pegue.

Pasada la media hora ya podrás retirar tu salsa de curry casera del fuego. Úsala en tus platos de verduras, pollo o carne y dale a tus comidas un toque exótico y delicioso de forma simple.

Rocío Arroyo Fernández
Profesora Hostelería EFA La Serna - Bolaños de Cva.