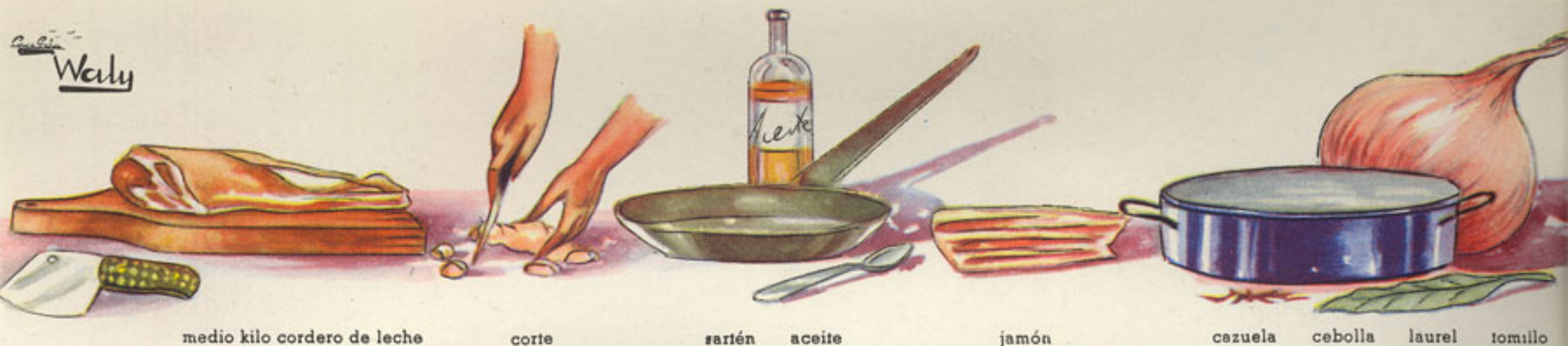


Waly



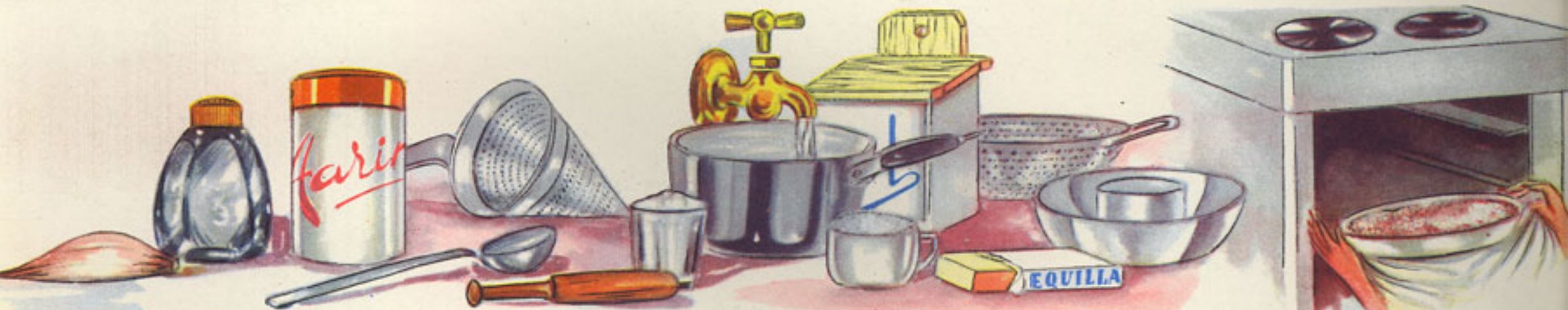
medio kilo cordero de leche

corte

sartén aceite

jamón

cazuela cebolla laurel tomillo



ajo

pimienta en polvo "curri"

harina

chino

nata

cazo

agua

arroz

escurridor

mantequilla

molde savarin

horno

Cordero a la "Curri"

RACION PARA 4 PERSONAS

Creaciones Eva

PROHIBIDA LA REPRODUCCION

INSTRUCCIONES AL DORSO



CORDERO A LA "CURRI"

Colección II
Ficha N.º 1229

Ración para 4 personas

Dentro de un mes enviaremos a Vd. la siguiente colección de fichas, si no dispone lo contrario.

Siempre que nos escriba, le rogamos indique su número de suscriptora.

RECETA

- CORDERO DE LECHE. - CORTE.— Sobre una tabla, partiremos en pedazos menudos (del tamaño aproximado de una castaña grande) medio kilo de pierna o de paletilla de cordero lechal.
- SARTEN. - ACEITE. - JAMON.— En una sartén con 5 cucharadas de aceite freiremos 100 gramos de jamón cortado en pedacitos. Luego, lo sacaremos a un plato.
- CAZUELA. - ACEITE. - CORDERO. - CEBOLLA. - LAUREL. - TOMILLO. - AJOS. - PIMIENTA EN POLVO "CURRI". - SAL.— En una cazuela puesta al fuego echaremos el aceite de la sartén, los pedazos de cordero, 1 cebolla picada, 1 hoja de laurel, un trocito de tomillo, un diente de ajo picado, media cucharilla de pimienta en polvo "Curri" y la sal necesaria. Lo dejaremos que se vaya haciendo, después de tapar la cazuela.
- HARINA. - AGUA.— Cuando se haya rehogado la cebolla, agregaremos 1 cucharada de harina y 2 cacillos de agua, le daremos unas vueltas, taparemos de nuevo la cazuela y la mantendremos al fuego hasta que el cordero esté hecho.
- CHINO. - JAMON. - NATA.— Luego, sacaremos éste a otra cazuela. El resto se lo verteremos encima por un colador o chino. Le agregaremos el jamón que hemos frito al principio y 2 cucharadas de nata, lo revolveremos un poco, lo taparemos y lo mantendremos al fuego de 10 a 15 minutos más.
- CAZO. - AGUA. - SAL. - ARROZ.— Aparte, en un cazo, coceremos una taza de arroz con 3 litros de agua y algo de sal. Después de tapar el cazo, dejaremos que hierva unos 20 minutos.
- ESCURRIDOR.— Luego, en un escurridor pasaremos el arroz por agua fría.
- TARTERA. - MANTEQUILLA. - HORNO.— Una vez bien escurrido éste, lo extenderemos en una tartera, le añadiremos 4 ó 5 bolitas de mantequilla y lo calentaremos al horno un ratito.
- MOLDE SAVARIN.— Después, con una cuchara, rellenaremos de arroz un molde savarín, aplastando un poco para que el arroz se adhiera bien al molde y, a continuación, lo volcaremos a una fuente redonda.
- PRESENTACION.— En el centro o hueco del arroz depositaremos con una cuchara los pedazos de cordero así como la salsa, para servirlo seguidamente.