



RECETA

Chuleta de cordero al curry con arroz basmati.

INGREDIENTES

Cordero 8 un.
Curry 2 cdas.
Sésamo 1 cda.
Aceite Oliva
Sal
Pimienta

Arroz 200 gr.
Agua 250 ml.
Ralladura de limón
Semillas de cilantro 1/2 cda.
Curry 1/2 cdta.
Sal
Pimienta

PREPARACIÓN

PASO 1 • CORDERO AL HORNO

En un bol poner las chuletas, sal, pimienta, curry, un poco de sésamo y aceite de oliva. Dejar impregnar todos los ingredientes en las chuletas. Tapar con un film y poner en el refrigerador por 45 minutos. Cambiar de recipiente si es necesario y dejar en el horno a 180° por 20 minutos.



60 MIN

PASO 2 • ARROZ BASMATI

Lavar arroz con abundante agua fría y dejar reposar por 10 minutos. Poner a cocer sin cambiar el agua. Agregar sal y cocer 15 minutos. Dejar reposar nuevamente. En un sartén tostar las semillas de cilantro y la ralladura de limón. Agregar al arroz y espolvorear un poco de curry.



35 MIN

Servir Chuletas de cerdo con porción de arroz y decorar con finas hierbas.

RECUERDA QUE ESTE PLATO QUEDA MUY BIEN ACOMPAÑADO CON UNA COPA DE PETIT VERDOT - CABERNET SAUVIGNON TORO DE PIEDRA. PARA MÁS RECETAS COMO ESTAS REVISAR NUESTRO SITIO WEB WWW.TORODEPIEDRA.COM.



@vinostorodepedra

www.torodepedra.com