



Tagine de cordero y ciruelas

INGREDIENTES

- 1 1/2 K de paletilla de cordero troceada
- 2 cebollas grandes
- 2 dientes de ajo
- 1/2 K de ciruelas secas
- 1/2 vaso de semillas de sésamo tostadas
- 100 gramos de almendras tostadas
- 1 cucharada de canela molido
- 1 pizca de azafrán
- 4 cucharadas de azúcar
- aceite de oliva
- 1 nuez de mantequilla
- sal
- pimienta
- 1 rama de canela

PREPARACIÓN:

1. Poner en remojo las ciruelas en agua tibia.
2. Quitar los restos de grasa a la carne, lavar la carne y escurrir bien y salpimentar.
3. Picar los ajos y 1 cebolla y media muy finitos. Cortar en aros la otra media cebolla y reservar.
4. En una cazuela, con la mantequilla y un chorreoncito de aceite, sofreír ligeramente el ajo y la cebolla.
5. Añadir el cordero y darle unas vueltas hasta que pierda el color de crudo.
6. Añadir la canela en polvo y la ramita troceada, sin dejar de remover.
7. Cubrir con agua, añadir el azafrán, tapar y dejar cocinarse una media hora.
8. Escaldar las ciruelas en agua hirviendo, pelarlas y deshuesarlas.
9. Añadir las ciruelas, el azúcar y los aros de cebolla a la cazuela y seguir cocinando 15 minutos más.
10. Unos minutos antes de acabar la cocción, añadir las almendras.
11. Presentar en una cazuela de barro con el sésamo esparcido sobre el guiso