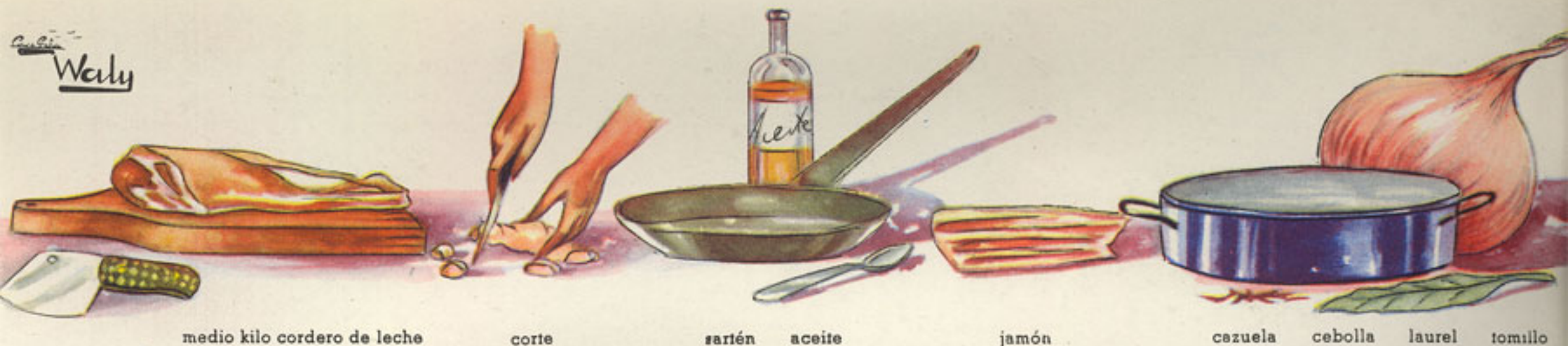


Waly



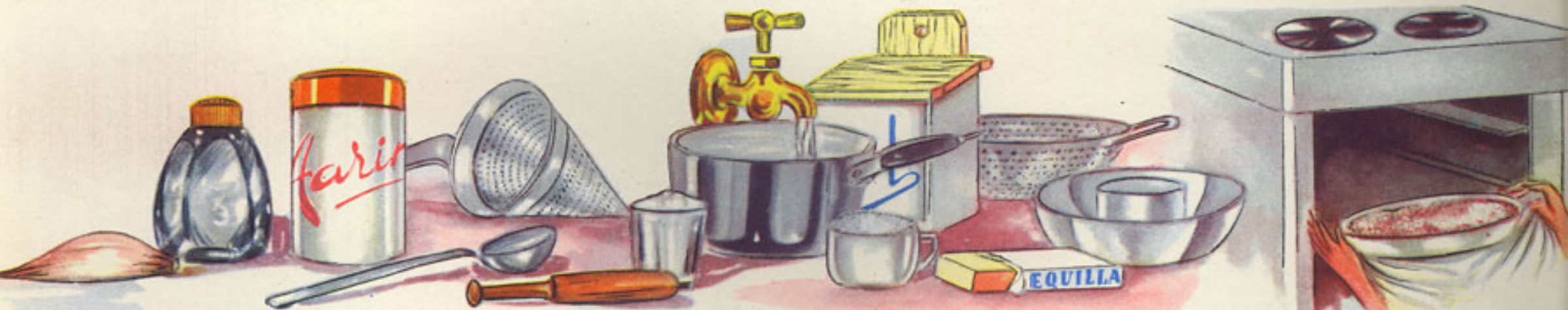
medio kilo cordero de leche

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.