

Tagine de cordero con Mango, Albaricoque y Almendras

(Esta receta ha sido adaptada del Libro de Cocina 'Fairworld', de Oxfam)

Una paletilla de cordero

50 g de mantequilla sin sal

2 cucharadas de aceite

2 cucharaditas y cuarto de azafrán molido

1 cucharadita de pimienta negra molida

Sal

1 cucharadita de gengibre molido

1 cucharadita de comino molido

1/2 cucharadita de canela molida

Media cebolla rayada o cortada muy fina

100 g de mango deshidratado

100 g de albaricoques deshidratados

1 cucharada de semillas de sésamo

1 rama de canela

2 trozos de piel de limón

2-3 cucharadas de miel

75 g de almendras, blanqueadas y en dos mitades

1. Rehidrata la fruta en agua caliente o templada.
2. Corta el cordero en dados., eliminando los trozos de grasa o cartílagos que pudiera tener.
3. Funde 40 g de mantequilla y mézclala con el aceite, el azafrán, la pimienta, la sal, el comino, la canela, y cubre el cordero con la mezcla resultante.
4. Echa todos los ingredientes en una cazuela poco profunda y cuécelo a fuego lento durante unos tres minutos para tostar las especias.
5. Añade las cebollas y cubre con suficiente agua todos los ingredientes.
6. Cuece los ingredientes a fuego lento hasta que el cordero quede tierno.
7. Fríe las semillas de sésamo en una sartén aparte hasta que queden doradas.
8. Añade la fruta rehidratada a la carne, junto con la rama de canela, la piel del limón y la miel. Cuécelo a fuego lento otros 30 minutos, sin tapar la cazuela.
9. En caso de que te falte agua, puedes añadir la que te haya sobrado de rehidratar las frutas.
10. Con la mantequilla sobrante, dora las almendras.
11. Y nada, que ya puedes esparcir las semillas de sésamo tostadas en los platos para servir.