

La legendaria receta de cordero al curry de La Coupole



El famoso cordero al curry de la India, presente en carta de la “La Coupole” desde el año 1927.

Ingredientes para 6 personas:

- 3,5 kg de carne de cordero
- 10 cl de aceite de girasol
- 3 manzanas golden delicious
- 1 plátano, cortado en rodajas
- 1 cucharadita de curry en polvo
- 1 cucharadita de paprika suave
- 30 g de coco rallado
- 3 dientes de ajo picados
- 250 g de cebollas, finamente picadas
- ½ cucharada de sal gruesa
- 20 g de harina
- 50 cl de caldo de cordero
- 200 g de tomate
- 50 g de perejil

500 g de arroz Basmati

50 g de mantequilla

1 Bouquet garni de hierbas aromáticas

Chutney de mango, chili y achars (Pickle de India)

Método:

1 Cortar el cordero en trozos y dorar por cinco minutos con una manzana cortada y el plátano. Añadir las cebollas y el ajo.

2 Después de cinco minutos, agregue el curry en polvo, pimentón y el coco. Revuelva y espolvoree con la harina. Agregue el caldo de cordero clarificado hasta cubrir.

3 Agregue el bouquet garni, sazone con sal y deje cocinar a fuego lento durante una hora a hora y media.

4 Retire el cordero de la salsa. Y mezcle la salsa hasta que quede suave y luego vuelve a introducir los trozos de cordero a la olla. Y deje cocer lentamente durante 30 minutos mas.

5 Servir el cordero con manzanas en cubitos salteados en mantequilla, tomates triturados, perejil picado y arroz Basmati, sin el cual el curry sería irremediablemente incompleto.

6 El chutney de mango, chili y el achars (Pickle de India) se sirven como condimentos en pequeños tazones de acuerdo con la tradición.