

Taller de Cocina Marroquí

Recetas del 21 de Febrero de 2009

TAJINE DE CORDERO CON CIRUELAS

Ingredientes (para 15 personas)

- Cuatro kg de cordero cortado en trozos grandes
- Tres cebollas
- Dos huesos frescos
- Un manojo de perejil
- Un manojo de cilantro
- Tres ajos
- Nuez moscada
- 5-6 hebras de azafrán
- Ras el-hanut
- Canela molida
- Una pastilla de caldo de carne
- Aceite de oliva
- Mantequilla salada
- Sal
- 200 gr de ciruelas pasas
- 200 gr de orejones
- 200 gr de almendras
- Agua de azahar
- Tres cucharadas de azúcar
- Ajonjolí
- Margarina
- Cuatro huevos

Se pican finas las tres cebollas, el cilantro, el perejil y los ajos. Se ponen en un cuenco y se les añade un poquito de nuez moscada rallada, el azafrán una cucharada de ras el-hanut, una cucharadita de canela, la pastilla de caldo de carne y 4-5 cucharadas de aceite. Se mezcla todo bien con las manos. Se embadurna la carne con esta mezcla y se pone en una olla a presión. La mezcla sobrante se echa también en la olla. Se añade una cucharadita de mantequilla salada y se rehoga todo. Se añade sal y un medio litro de agua. Se deja cocer el tiempo necesario para que la carne esté hecha.

Mientras, en un cazo se ponen las ciruelas y se cubren con agua con un chorreón de agua de azahar y se dejan en remojo unos 15 minutos. Se ponen al fuego y al hervir se les añade una cucharadita de canela y tres cucharadas

de azúcar. Se apartan del fuego y se dejan reposar. Se sacan las ciruelas y se ponen los orejones en remojo en esa misma agua.

Simultáneamente, se tuesta el ajonjolí en el horno a 50 °C, cuidando que no se quemen.

Se mezclan las ciruelas, orejones y ajonjolí tostado y se remueve bien.

Se tuestan las almendras en el horno.

Se saca el cordero de la olla y se pone en la bandeja de horno untándolo por encima con margarina. Se mete en el horno a temperatura alta hasta que se dore la carne.

Se cuecen los huevos, se pelan y se cortan a lo largo en cuatro partes.

Se coloca la carne en los platos de tajine añadiéndoles salsa por encima, las ciruelas, los orejones, las almendras y los huevos partidos, cuidando la presentación.

Se pican el perejil, cilantro, apio y cebolla. Se añade un poco de agua y se trituran con la batidora. Se pone la mezcla al fuego en una olla con un poco de aceite y se añade una cucharada de ras el-hanut, una cucharada de mantequilla salada, un par de huesos frescos, las lentejas, los garbanzos remojados y pelados, azafrán, el tomate triturado y la pastilla de caldo. Añadir tres litros de agua caliente.

Cuando los garbanzos están hechos, se disuelven dos cucharadas de harina en un vaso de agua fría y se añade a la sopa, junto con los fideos. Se sigue hirviendo a fuego lento, removiendo sin parar, hasta que la sopa espese y los fideos estén hechos.