



Kirguistán *Kirguistán cordero de primavera con arroz pilaf*

INGREDIENTES

CORDERO

600 g de ragú de carne magra de cordero
 1 gr de cebolla
 2 dientes de ajo
 7 dl de leche batida
 280 g de arroz
 60 g de pasas
 80 g de nueces (picadas gruesas)
 80 g de albaricoques secos
 Sal y pimienta al gusto

AYRAN CON MENTA FRESCA

300 g de yogur natural
 300 g de agua
 100 g de crema agria
 15 g de menta fresca
 Una pizca de sal
 1 limón pequeño

Receta: Andreas Bart, www.sv-group.ch

CORDERO

Calentar la sartén con un poco de aceite de girasol.
 Agregar el ragú de cordero y cocinar bien.
 Añadir también las cebollas y el ajo y rehogar brevemente.
 Salpimentar.
 Echar los 5 dl de leche batida dejando la olla un poco descubierta y cocinar por unos 30 minutos a fuego lento.

En otra sartén derretir la mantequilla.
 Saltear las nueces picadas gruesas, los albaricoques y las pasas.
 Añadir el arroz y agregar 4 ml de agua; cocinar unos 15 minutos a fuego lento hasta que haya absorbido el agua.

Agregar el arroz al ragú de cordero y cubrir con el resto de la leche batida revolver bien y cocinar entre unos 5 u 8 minutos.
 Salpimentar al gusto.
 Si desea, refinar con cilantro.

AYRAN CON MENTA FRESCA

Poner el yogurt natural, la crema agria y el agua en un recipiente y batir con un batidor de mano hasta que quede espumoso. Sazonar al gusto con sal y jugo de limón. Cortar la menta en tiritas finas y agregar. Poner a enfriar.

Servir el Ayran en vasos altos de cóctel y adornar con menta fresca poco antes de servir.