



<https://www.mepillasquisando.com>



1099 - CORDERO BANU NASR (CASA REAL NAZARÍ GRANADINA)



INGREDIENTES:

- 1 kg. de Carne de Cordero.
- 2 Cebollas.
- 1 Puñado de Almendras.
- 2 Puñados de Pasas sin pepitas.
- ½ Cabeza de Ajos.
- 1 Cucharadita de Comino molido.
- 1 Manojó de Hierbabuena o Menta.
- 1 Cucharadita de Pimienta molida.
- Sal y Aceite de oliva.

ELABORACIÓN:

Cortamos la carne en trozos pequeños y aliñamos con sal, pimienta negra, hierbabuena o menta y comino, reservamos un poco de este aliño. Freímos la mitad de las almendras y las machacamos con la mitad de las pasas. En una sartén se sofríen los trozos de cordero con los ajos y la cebolla picada muy finamente. Cuando la carne comience a dorarse se cubre de agua y se añade el resto del comino, la hierbabuena, las pasas y las almendras. Dejamos cocinar hasta que la salsa resultante y tenga una consistencia ligera.

<https://www.mepillasquisando.com>