

Tajine de cordero

Ingredientes

Para 6 personas:

1,2 kg de cordero cortado en trozos (en paletilla, o con un poco de cuello)

1 cebolla

5 zanahorias

1 lata pequeña de garbanzos

10 ciruelas pasas

Aceite de oliva

sal, pimienta, 4 especias, Ras-El-Hanout

Preparación

Dorar el cordero por todos lados en una sartén con aceite de oliva.

Agrega la cebolla picada, las zanahorias en rodajas, la sal, la pimienta y las especias.

Agrega agua hasta un tercio de la altura.

Cocine a fuego medio durante 45 minutos.

Añade los garbanzos escurridos y las ciruelas pasas.

Dejar cocer otros 15 minutos

Acompañamiento

Sémola