

El tagine de cordero

Ingredientes

Para 6 personas:

1.2 kg de corderos cortados en pedazos (en el hombro o con un pequeño collar)

1 cebolla

5 zanahorias

1 pequeña caja de garbanzos

10 ciruelas

Aceite de oliva

sal, pimienta, 4 especias, ras-el-hanout

Preparación

Dora el cordero por todos los lados en un bastardo con aceite de oliva.

Agregue la cebolla picada, las zanahorias en anillos, sal, pimienta y especias.

Humedecer el agua al tercio de la altura.

Cocine a fuego medio durante 45 minutos.

Agregue los garbanzos y las ciruelas ciruelas drenadas.

Cocine por otros 15 minutos

Acompañamiento

Sémola