



DESTINO LATITUD 33° GOURMET

RAGOUT DE CORDERO ESPECIADO, ARROZ BASMATI & CHAPATIS



INGREDIENTES

1 Cebolla	Apio	Pierna de Cordero	Sal
1 Diente de Ajo	Paprika	2 Tomates	Pimienta
1 Puerro	2 Hojas de Laurel	2 Tazas de Harina	
Jengibre	Azafrán	Te de Curry	

Latitud 33° te invita a disfrutar de un vino en forma cotidiana, por su estilo fresco, vivo, redondo e intensidad de fruta acompañado elegantemente con sutiles notas a vainilla producto de su contacto con madera.

Maridaje:

Latitud 33° Cabernet Sauvignon o Latitud 33° Syrah. Se destacan por su intensidad, estructura y particulares aromas exóticos (en el caso del Syrah) y notas a pimienta verde (en el caso de Cabernet Sauvignon)

PREPARACIÓN (para 6 personas)

- 1 Cocinar en una cacerola con aceite de oliva 1 cebolla, 1/2 diente de ajo, 1 puerro, 1 cucharada de jengibre y una rama de apio todo cortado muy fino por 10 minutos sin dorar a fuego lento.
- 2 Agregar 1 cucharada de paprika, dos hojas de laurel y unas hebras de azafrán.
- 3 Cortar una pierna de cordero deshuesada en cubos, condimentar con las manos con sal y pimienta y agregar.
- 4 Cortar en cubos 2 tomates y junto con 2 tazas de agua y una cucharada de extracto de tomate cocinar por 1 y 1/2 horas
- 5 Mientras hacer los chapatis. Mezclar 2 tazas de harina con 1 cucharada de te de curry en polvo y una cucharadita de sal en un bowl. En el centro agregar de a poco 1 taza de agua tibia e ir mezclando con las manos.
- 6 Amasar bien hasta que este lisa y elástica la masa. Dejarla descansar por unos 30 minutos tapada con foil.
- 7 Corta la masa en 10 pedazos y hacer bollos. Estíralas en círculos con harina lo mas finas posibles. Tienen que quedar casi transparentes.
- 8 Cocinar 300 grs de arroz basmati en agua caliente con sal hasta que este cocido. Colar, agregar una nuez de manteca y reservar tapado.
- 9 Cuando ya este listo el cordero, cocinar de a uno en una sartén (si es de hierro mejor) los chapatis. La sartén debe estar MUY caliente y bien limpia. Dorar por unos segundos de cada lado.
- 10 Servir el Cordero con el arroz y los chapatis para que cada uno se sirva.