

## Paletilla de cordero con Chutney de cerezas y chile, India. (Cena de Navidad Worldwide)

### INGREDIENTES PARA EL CORDERO

1 paletilla de cordero de 600 g deshuesada y picada  
1 cucharada de jengibre rallado  
1 diente de ajo rallado  
4 semillas de cardamomo  
1 cucharada de Garam Masala  
1/2 chile picado  
1/2 mango picado  
Pimienta  
Aceite de oliva virgen  
Sal

### INGREDIENTES PARA EL CHUTNEY

100 g de cerezas  
2 melocotones  
1/2 chile verde picado  
1 cebolleta (sólo la parte blanca)  
El zumo de 1/2 limón  
1 cucharada de comino molido  
1 ramita de cilantro fresco  
Sal  
Pimienta

### PREPARACIÓN DEL CORDERO

En un bol mezclamos el cordero, la cebolleta, el ajo, el jengibre, el chile, el mango, las especias, la sal (al gusto) y la pimienta. Lo dejamos reposar 30 minutos. Después hacemos unos filetes redonditos y les ponemos las brochetas. Los hacemos a la plancha y los servimos acompañados del **Chutney**.

### PREPARACIÓN DEL CHUTNEY

Les quitamos los huesos a las cerezas y a los melocotones y los picamos. Picamos también la cebolleta y el chile. Lo echamos todo junto con el zumo de limón y las especias en la batidora. Lo batimos todo muy bien hasta que quede una salsa espesa.

**- En caso de que no haya estas frutas por estar fuera de temporada se pueden poner en almíbar.**