

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 espesita.

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