



CORDERO CON CUSCÚS ESPECIADO

Para 6 personas. Nivel de dificultad 3

COCCIÓN

120 min



130



Vapor combinado 1 cuarto



Nivel de horno 3



500 ml



INGREDIENTES

100 g de almendras enteras peladas

100 g de pimiento sin semillas y cortado en tiras grandes

100 g de dátiles cortados por la mitad y deshuesados

2 berenjenas pequeñas cortadas en rodajas de 1 cm de grosor

2 calabacines cortados en rodajas de 1 cm de grosor

2 cebollas, cada una de ellas cortada en 8 trozos con forma de gajo

Sal y pimienta

1,2 kg de paletilla de cordero

500 g de cuscús

2 cucharaditas de Ras el Hanout

100 g de uvas pasas

1 ramillete de menta, con las hojas en trozos y unas ramitas para decorar

500 ml de agua

CORDERO CON CUSCÚS ESPECIADO

Para 6 personas. Nivel de dificultad 3

- 1 Pon las almendras, las tiras de pimiento, los dátiles, las rodajas de berenjena y calabacín, y los gajos de cebolla en una fuente para asar grande. Salpimienta y revuelve bien.
- 2 Salpimienta el cordero y colócalo encima de las verduras. Pon la fuente en el nivel 3, con el programa "Vapor combinado 1 cuarto" a 130 °C durante 2 horas.
- 3 Pon el cuscús en una fuente de horno con el Ras el Hanout, una pizca de sal, las pasas, las hojas de menta en trozos y 500 ml de agua. Mezcla bien los ingredientes y mételes en el horno 20 minutos antes de que finalice el tiempo de cocción.
- 4 Cuando el cordero esté listo, sácalo del horno y déjalo reposar 15 minutos.

Presentación

Separa los granos de cuscús con un tenedor y sírvelo con tajadas de cordero y las verduras, decorado con las ramitas de menta que has reservado.