

## CORDERO GLASEADO AL CURRY AL PISTO



### ***Ingredientes:***

1 kg chuletas de cordero	2 calabacines
Aceite de oliva necesario	2 tomates
Sal	1 Cebolla
Rama de perejil	3 patatas
2 berenjenas	1 diente de Ajo
1 pimiento verde	Curry en polvo
Laurel	

### ***Preparación***

Preparar las chuletas adobadas: pelar y machacar el ajo en un mortero con una pizca de sal y perejil; añadir un poco de curry (al gusto) y aceite de oliva (75ml). Remover bien esta mezcla y adobar las chuletitas, dejándolas reposar en un cuenco, tapados con papel film, mientras hacemos los otros pasos.

Pelar la cebolla y cortar en ruedas finas, así como los pimientos; ponerlo en una cazuela con un fondo de aceite a rehogar durante 5 minutos con un poco de sal y laurel.

Entonces pelar las berenjenas, Calabacín y tomate; cortar en cuadraditos y añadir a la cazuela, removiendo con una cuchara de palo. Tapar y dejar a fuego suave al menos 30 minutos, dejando que se pochen bien. Rectificar el punto de sal.

Precalentar el horno a 200°. Poner las chuletitas bien extendidas sobre la placa o fuente de horno y asar durante 10-15 minutos, hasta que estén bien hechas. Al mismo tiempo, freír las patatas, que habremos cortado en cubos pequeños, dejándolas dorar en la freidora. Presentar la fuente con el pisto y encima las chuletas; colocar alrededor las patatas fritas y decorar con perejil.