

## INGREDIENTES

---

- Pan Árabe
- Albóndiga de cordero:
  - Carne picada
  - Ajo
  - Jengibre
  - Cilantro
  - Perejil
  - Sal
- Salsa Masala:
  - Cuello de cordero
  - Bresa de verduras
  - Frutos secos
  - Mix de especias masala
  - Base de curry en polvo
  - Leche de coco
  - Agua
  - Cilantro
- Chutney de mango:
  - Mango natural
  - Mango fermentado
  - Zanahoria
  - Ajo
  - Jengibre
  - Whisky
  - Clavo
  - Pimienta
- Ensalada juliana de mango, cebolla y zanahoria
- Yogur natural escurrido
- Mix de cilantro y hierbabuena

## ELABORACIONES

---

### ALBÓNDIGA DE CORDERO

Mezclar todos los ingredientes y dar la forma deseada.

### SALSA MASALA

Asar el cuello de cordero mientras se hace la bresa de verduras.

Fondear con las especias y el polvo de curry.

Desglasar con la leche de coco, reducir y añadir agua.

Acabar el caldo, infusionar con tallos de cilantro, colar y espesar con frutos secos.

### CHUTNEY DE MANFO

Hacer el almíbar y reducir a punto de jarabe.

Añadir todos los ingredientes hasta que el mango esté cocinado.

Dejar reposar como mínimo un día.

---

## MONTAJE

---

Planchar el pan con Ghee y reservar.

Atemperar la carne y marcarla a la brasa.

Calentar la salsa e introducir la carne 1 minuto.

Montar disponiendo la carne en salsa sobre el pan.

Cubrir con la ensalada.

Añadir unos puntos de chutney y unos puntos de yogurt.

Acabar con el mix de cilantro y hierbabuena.