

Tajín de cordero con frutas y yogur de yuzu

Tiempo total **55 Mins.** 10 Mins. Tiempo de preparación 45 Mins. Tiempo de cocción

Información nutricional (por porción)
2.340 kJ / 560 Kcal

Grasas: **30 g** Proteínas: **30 g**
Carbohidratos: **35 g**

INGREDIENTES

2 porciones

360 g de paletilla de cordero
cortada en dados
100 g de cebolla cortada en
gajos finos
400 ml de agua o caldo vegetal
20 ml de aceite de colza
2 pellizcos de canela molida
2 pellizcos de comino molido
40 g de orejones de
albaricoque
40 g de ciruelas pasas
40 g de pasas
70 ml Kikkoman Ponzu -
aderezo con salsa de soja
y vinagre, con zumo de
yuzu
160 g de yogur natural
Unas hojas de menta o
cilantro para decorar

PREPARACIÓN

Pasos 1

360 g de paletilla de cordero cortada en dados -
100 g de cebolla cortada en gajos finos - **400 ml** de
agua o caldo vegetal - **20 ml** de aceite de colza - **2
pellizcos** de canela molida - **2 pellizcos** de comino
molido - **40 g** de orejones de albaricoque - **40 g** de
ciruelas pasas - **40 g** de pasas
Dore el cordero junto con los gajos de cebolla y las
especies en el aceite de colza dentro de una
cazuela. Añada las frutas secas y las pasas, cubra
con el caldo o el agua necesarios y estofe tapado
durante 45 minutos.

Pasos 2

40 ml Kikkoman Ponzu - aderezo con salsa de soja
y vinagre, con zumo de yuzu
Transcurridos 45 minutos, añade la Salsa Ponzu
Yuzu Kikkoman a la cazuela y remueva bien.

Pasos 3

160 g de yogur natural - **30 ml** Kikkoman Ponzu -
aderezo con salsa de soja y vinagre, con zumo de
yuzu - Unas hojas de menta o cilantro para decorar
Mezcle el yogur con la Salsa Ponzu Yuzu Kikkoman
y sírvalo junto al cordero y las frutas. Decore con
hojas de menta o cilantro.