

# 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 especias 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 sívalo junto al cordero y las frutas. Decore con hojas de menta o cilantro.