

## Paquito de Cordero Mozárabe La Tramoya

### Ingredientes:

1 pierna de cordero fileteada  
1/2 cebolla  
2 dientes de ajo  
1 cucharadita de jengibre  
1 cucharadita de curry  
Una pizca de nuez moscada rayada  
1 cucharadita de canela molida  
2 cucharadas de miel  
1 puñado de pasas  
1 puñado de almendras picadas  
Sal  
Pimienta  
1 vasito de agua  
1 vasito de vino blanco  
Un chorrito de ron  
Para acompañar pimientos asados al gusto

### Elaboración:

Se sella la carne y se le añaden los ajos y la cebolla y se rehoga todo junto.

Se le añaden las especias y a continuación las pasas , la miel y las almendras picadas .Se cocinan al punto deseado durante unos minutos

Se la añade el ron y el vino blanco hasta evaporar el alcohol.Por último se cubre la carne con el vaso de agua y se pone a fuego medio durante hora y media hasta que la salsa reduzca.

Se retira , se deja enfriar y se deshuesa.

Se monta el paquito acompañado de unas tiras de pimientos asados.