

**Concurso "Culturas conectadas"**  
 Modalidad Receta

Ficha de la Receta		Nº receta (a rellenar por la organización):
Título de la receta	Carne de cordero con ciruelas pasas	
Región y/o país	Marruecos	
Ingredientes	1kg de carne de cordero 2 cebollas 250g de ciruelas pasas 1\2 vaso de aceite de oliva Sal y pimienta negra Gengibre Azafran 50g de sesamo 1 vaso grande de agua	
Modo de Elaboración	Poner el aceite en la olla ,luego poner la carne y cuando se dore un poco echamos la cebolla troceada en dados pequeños . Añadimos la sal y dejar hasta que se cae la cebolla Echamos el gengibre , la pimienta , el azafran y el agua y dejar hasta que la carne este cocida. En otra olla ponemos las ciruelas con un poco de agua y una cuchara de azúcar y otra de canela molida y dejar hasta que se abren un poco las ciruelas . Para presentarlo ponemos la carne en el medio y las ciruelas al lado y echamos el sesamo encima de las ciruelas	
Fotografía de la receta (al menos una)		

Cofinanciado por: