



# TANDOORI DE CORDERO, CONOCIDO TRADICIONALMENTE COMO TANDIR KEBAB

NIVEL DE DIFICULTAD: FÁCIL

## INGREDIENTES

- 3 kg de pierna de cordero (sin huesos, congelada)
- 400 g de lomo de cordero (congelado)
- ½ cucharilla de sal
- ½ cucharilla de pimienta negra
- 1 cucharada de comino
- 1 cucharada de tomillo seco

## PREPARACIÓN

1. Pon la pierna y lomo de cordero congelados directamente en la olla y sazónalos con la sal, pimienta negra, comino y tomillo seco. Tapa la olla y ponla en los fogones a fuego lento.
2. Deja que se cueza durante 2,5 horas sin destaparlo. En cuanto la olla quede cerrada herméticamente, el sello de humedad de la olla iCook cocinará la carne de manera eficiente y hasta que quede tierna sin que entre el aire.
3. Sácalo del fuego y ¡tu tandoori de cordero está listo para comer!