

Cuscús de cordero y verduras

Ingredientes para seis personas

- Una pierna de cordero deshuesada
- 400 gr. de cuscús
- 250 gr. de zanahorias
- 400gr. de calabacín
- 300 gr. de calabaza
- 300 gr. de garbanzos cocidos
- Una cebolla grande
- Tres dientes de ajo
- 40 gr. de uvas pasas
- Una docena de dátiles
- Dos cucharadas de ras-el-hanout
- Cilantro y perejil frescos
- Dos ramas de canela
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal y pimienta
- Agua

Preparación de la carne y las verduras

Troceamos la carne de cordero, salpimentamos y reservamos. En una olla grande ponemos un chorreón de aceite a calentar y rehogamos la carne junto a la cebolla, cortada en trozos grandes, y los ajos, picados también grandecitos. Cuando la carne haya cambiado de color, añadimos el ras-el-hanut, la canela, la sal, el cilantro y el perejil, cubrimos con agua y llevamos el guiso a ebullición, momento en el que bajaremos el fuego y cocinaremos durante una hora y media a fuego lento con la cazuela tapada.

Mientras se cocina la carne troceamos el calabacín, las zanahorias y la calabaza en bastones y los añadimos al guiso junto a las pasas y los garbanzos (metidos en una red de cocina), cuando la carne lleve la hora y media cocinando. Dejamos cocer a fuego lento y a cazuela tapada entre cuarenta y cinco minutos y una hora, hasta que la carne esté muy tierna. Sacamos el caldo y lo dejamos reducir. Aproximadamente la mitad lo

mezclamos con un poco de harisa (cuidado, pica mucho) y la otra mitad la dejamos como queda de la reducción. Estas serán las salsas que serviremos con nuestro cuscús

Preparación del cuscús

Ponemos en un recipiente 400 gr. de cuscús y, en un cazo aparte, la misma medida de volumen de agua con dos pizcas de sal. Calentamos el agua hasta que hierva, momento en el que la vertemos sobre el cuscús. E ponemos una nueza de mantequilla y dejamos que repose entre cinco y diez minutos. Lo esponjamos con la ayuda de un tenedor hasta que los granos queden sueltos.

Servimos el cordero con las verduras y ponemos el cuscús en un lado del plato y en dos recipientes presentamos las salsas dulce y picante para que cada uno se sirva según su gusto.