



Porciones: 2
Tiempo: 30 min.

INGREDIENTES

- 1 cucharadita de sal + cantidad al gusto
- 1 camote de aprox. 450 g, pelado y partido por la mitad a lo largo
- ½ bulbo de hinojo de 170 g aprox. rebanado finamente
- ½ cebolla morada rebanada finamente
- ¼ de taza de vinagre de manzana o arroz
- 3 cucharadas de aceite de oliva extra virgen
- 230 g de carne molida de cordero
- 1 cucharadita de comino en polvo
- ½ cucharadita de canela en polvo
- 1 cucharadita de pimienta de Aleppo o ½ cucharadita de hojuelas de chile de árbol seco + cantidad al gusto para servir
- 230 g de Baby Bellas Monteblanco cortados en rebanadas de ½ cm
- ½ taza de yogur natural
- 2 cucharadas de jugo de limón amarillo
- ramas de hinojo para servir (opcional)
- ¼ de taza de hojas de menta

Tazón de camote, baby bellas y cordero



INSTRUCCIONES

Coloca sobre el fuego una vaporera con 3 centímetros de agua aproximadamente y añádele 1 pizca de sal. Cuando hierva, cocina el camote al vapor entre 20 y 25 minutos o hasta que al pincharlo con un tenedor esté suave.

Mezcla en un tazón el hinojo, la cebolla, el vinagre y ¼ de cucharadita de sal. Deja que se maceren los ingredientes mezclándolos ocasionalmente.

Coloca sobre fuego medio un sartén grande con 2 cucharadas de aceite de oliva. Mezcla la carne de cordero con el comino, la canela, ½ cucharadita de sal y la pimienta de Aleppo o las hojuelas de chile de árbol seco. Distribuye la mezcla en el sartén, en una sola capa, y deja que se cocine, sin moverla, hasta que el fondo esté dorado, durante 4 minutos aproximadamente. Rompe en trozos la mezcla con una espátula y continúa cocinándola, moviéndola ocasionalmente, hasta que se dore, entre 1 y 2 minutos. Junta la carne en una mitad del sartén y añade en la mitad vacía los baby bellas, espolvoreándoles un poco de sal. Cocina todo hasta que los baby bellas comiencen a suavizarse y dorarse, durante 3 minutos aproximadamente. Combina la carne con los baby bellas y sigue cocinando, moviendo ocasionalmente, durante 2 minutos.

Mezcla con un batidor globo, en un tazón pequeño, el yogur, el jugo de limón, la cucharada restante de aceite de oliva y el cuarto de cucharada restante de sal.

Pon una mitad de camote en cada tazón donde servirás la preparación y machácalas ligeramente con un tenedor. Añade encima la mezcla de yogur y la mezcla de carne con baby bellas. Remueve la preparación de hinojo, drena los ingredientes y distribúyelos en los tazones; desecha el vinagre. Decora con las hojas de menta, las ramas de hinojo (opcional) y espolvorea pimienta de Aleppo u hojuelas de chile de árbol seco.