



INGREDIENTES PARA 4 RACIONES

600g Pierna de cordero sin huesos y troceada (para guisar)
 100g aceite de oliva virgen
 1 cebolla grande
 2 dientes de ajo
 60g pasas
 60g ciruelas desecadas
 60g albaricoques desecados
 60g dátiles desecados
 1 vasito de vino blanco
 1 cucharada de vinagre de módena
 1litro de caldo de pollo (o similar)
 2 clavos
 1/2 cucharadita de canela
 una pizca de nuez moscada
 sal y pimienta
 1 cucharada perejil picado
 400g de couscous

***Opcional para adultos: un puñadito de piñones, nueces o almendras**

PASOS

1. Calentamos en una **olla con tapa** el aceite y freímos el cordero para que se selle, sin tapar de momento. Cuando esté dorado lo sacamos y reservamos en un plato aparte, dejando el aceite en la olla.
2. En el mismo aceite del cordero echamos la cebolla picada con el ajo, y a fuego medio-bajo sofreímos removiendo para que no se queme. Cuando la cebolla esté transparente añadimos el vino y dejamos reducir.
3. Cuando no quede líquido del vino, añadimos el vinagre de módena y dejamos unos segundos que evapore.
4. Volvemos a poner el cordero en la olla junto con 600ml de caldo (los 400ml restantes se usarán para el couscous). Añadimos los clavos, la canela, la nuez moscada molida, sal y pimienta y cerramos la olla. Cuando entre en ebullición bajamos el fuego y dejamos cocinando a fuego lento unos 40 minutos, removiendo de vez en cuando.
5. Revisamos que quede caldo (si no cubre todo con un dedo de más ponemos un poco de agua), añadimos las frutas desecadas **y los piñones o nueces** y volvemos a tapar. Dejamos otros 10 minutos a fuego medio.
6. Ahora que queda poco, ponemos los 400g de Couscous en un recipiente que se pueda tapar con un plato y añadimos los 400g de caldo de pollo hirviendo. Tapamos y dejamos reposar 5 minutos sin abrir, ya que se tiene que cocinar.
7. Una vez hayan acabado los últimos 10 minutos del cordero, si hay mucho líquido aún y la salsa no es espesa, podemos reducir un poco a fuego fuerte y con la tapa abierta.
8. Podemos servir con un poquito de perejil por encima para dar color!
9. Si el Couscous os parece soso así, podemos saltarlo con un poco de cebolla dorada, unas uvas cortadas en rodajas o granos de granada, unas nueces picadas y un poco de cúrcuma y cominos.
10. Os aseguro que lo volveréis a hacer porque es súper adictivo ;)

