

Receta de Cabrito en Salsa

14 Dic 2015



Buenos días a tod@s, como ya estamos con los preparativos para la cena de **Nochebuena**, para hoy os dejo esta rica receta de **Cabrito en Salsa** que nos ha enviado nuestra fiel seguidora **Pilar Fernández** desde **Benidorm**, nos cuenta que lleva mucho tiempo preparando así el cabrito y que queda exquisito, seguiremos su consejo y lo haremos como ella nos aconseja, muchas gracias **Pilar** por enviarnos esta rica receta.

Ingredientes

- Cabrito troceado (medio, aproximadamente 2kg y 1/2)
- Cebollas (dos o tres medianas)
- Pimiento rojo (uno)
- Tomates (dos medianos)
- Ajos (cuatro o cinco dientes)
- Perejil
- Sal
- Aceite de oliva
- Vino blanco (suficiente para cubrir el cabrito)
- Guindilla (una o dos opcional)
- Colorante (una cucharadita)

Modo de Preparación

1. Partir el cabrito en trozos un poco grandes y colocar en una cacerola, ponerle sal al gusto
2. Picar la cebolla en trocitos pequeños y echarlo sobre el cabrito
3. Rallar los tomates y picar el pimiento en trocitos pequeños y añadir a la cacerola
4. Machacar los ajos con un poco de sal y unas ramitas de perejil y añadirlo al guiso
5. Echar un chorro de aceite y el vino blanco que cubra el cabrito
6. Poner al fuego fuerte hasta que rompa a hervir, añadir las guindillas y un poco de colorante y mezclar bien
7. Bajar el fuego y mantener cociendo hasta que el cabrito esté tierno
8. Se puede preparar de un día para otro y estará mejor
9. Servir acompañado de unas patatas fritas y....buen provecho!!!