

Receta de Asadurilla de Cabrito a la Riojana

05 Jun 2017



Buenos días a tod@s, para comenzar la semana tenemos una nueva receta de nuestro amigo y seguidor **Justo Fernández**, en esta ocasión nos propone preparar esta riquísima **Asadurilla de Cabrito a la Riojana**, nos cuenta que queda riquísima y nos recomienda tener una buena barra de pan al lado.

Ingredientes

- Asadura de cabrito (una o dos según comensales)
- Cebolla (una o dos)
- Pimiento verde (uno o dos)
- Pimiento rojo (uno o dos)
- Tomates maduros (dos o tres)
- Aceite de oliva
- Sal

Modo de Preparación

1. Trocear la asadurilla y ponerle sal al gusto
2. Poner un poco de aceite en una sartén y cuando esté caliente echar la asadurilla para que se refría bien, removiendo de vez en cuando
3. En otra sartén con aceite, refreír la cebolla, los pimientos y los tomates todo muy bien picadito
4. Cuando esté todo bien pochadito juntar el refrito con la asadurilla y dejar cocer a fuego medio hasta que esté en su punto
5. Servir caliente y acompañada de una buena barra de pan y....buen provecho!!!