

Receta de Asadura De Cabrito Encebollada

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta receta que seguro gustará a much@s de vosotr@s, os puedo decir que está riquísima, en casa la tomamos de aperitivo cuando hacemos cabrito al horno y nos encanta a tod@s, aunque también la podéis preparar sola.

Ingredientes

- Asadura de cabrito (una o dos, según comensales)
- Sal
- Cebollas (dos o tres)
- Aceite de oliva

Modo de Preparación

1. Trocear la asadura en taquitos no muy grandes
 2. En una sartén con aceite de oliva caliente, refreír la asadura con un poco de sal
 3. Trocear las cebollas a vuestro gusto y añadirlas a la asadura
 4. Dejar hasta que se quede bien pochadita y servir caliente y... buen provecho!!!
-