

Receta de Cabrito Asado Al Horno

22 Abr 2014



Buenos días, con mis mejores deseos de suerte para tod@s en el sorteo de Navidad, hoy os dejo esta receta de Cabrito asado al horno, por si aún no sabéis qué preparar para la cena de Noche Buena, pues esta receta es muy apropiada.

Ingredientes

- Piernas de cabrito troceadas o enteras (como mejor os venga)
- Patatas (cinco o seis grandes)
- Cebollas (dos o tres medianas)
- Sal
- Vino blanco
- Aceite de oliva

Modo de Preparación

1. Poner el horno que se caliente a 180 Grados/190 Grados
2. Pelar las patatas y partirlas en rebanadas un poco más gruesas que para tortilla
3. Ponerlas en una fuente de barro o cristal para horno y echarlas un poco de sal y aceite
4. Pelar las cebollas, trocearlas en trozos grandes y echarlas encima de las patatas
5. Colocar el cabrito encima y echarle un poco de sal y un chorro de aceite de oliva
6. Meter al horno y tenerlo asando una media hora
7. Pasado este tiempo, darlo la vuelta y echarlo un chorro de vino blanco
8. Mantener otra media hora asándose, regándolo de vez en cuando con la salsita que va soltando, si se quedara seco añadir un vaso de agua para que siempre haya salsa
9. Si os gusta que quede doradito, subir un poco la temperatura del horno o poner un momento el grill, con cuidado que no se os queme
10. Servirlo muy caliente y acompañado de la guarnición de patatas y de una buena ensalada