

Receta de Cabrito Con Champiñones En Salsa

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, hoy damos por finalizado este año en el que hemos tenido buenos y malos ratos, pero lo importante es conocerlo, como dicen nuestros mayores y con la esperanza de que el 2014 nos sea un poco más propicio a tod@s, hoy os dejo esta receta que seguro os gustará y con ella mis mejores deseos para el Año Nuevo que está a punto de comenzar. Â¡Â¡Â¡Â¡Feliz 2014 a tod@s l@s seguidores de este Blog de recetas de RT!!!!

Ingredientes

- Cabrito troceado (dos o tres kgs según comensales)
- Aceite de oliva
- Sal
- Pimentón rojo
- Champiñones laminados (dos botes)
- Ajos (seis o siete dientes)
- Almendras crudas picadas (dos o tres cucharadas)
- Tostada de pan frito (una o dos)
- Vino blanco (dos vasos)
- Pimiento choricero (uno)
- Avecrem pastillas (dos)

Modo de Preparación

1. En una cacerola grande poner aceite de oliva, suficiente para freír el cabrito
2. Cuando esté muy caliente, echar el cabrito, poner un poco de sal y dejar que se fría bien por todos lados
3. Asar los ajos con piel en una sartén sin aceite, freír las tostadas de pan y poner en el vaso de la batidora junto con los ajos pelados y un vaso de vino blanco, triturar bien
4. Cuando el cabrito esté bien frito, echar una cucharadita de pimentón, las almendras y el pimiento choricero y remover todo
5. Rociar todo con el otro vaso de vino y cuando evapore, añadir la mezcla batida y remover bien
6. Cubrir de agua, poner las pastillas de avecrem desmenuzadas y dejar cocer sobre cuarenta minutos a fuego medio o hasta que el cabrito esté cocido
7. Podéis acompañar de unas patatas fritas o una ensalada y....buen provecho!!!