

## 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!!!