

Receta de Cabrito Guisado con Patatas

03 Mayo 2018



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una receta de **Cabrito Guisado con Patatas**, es una forma muy rica de comer el cabrito y no os preocupéis si os queda porque podéis hacer un puré para otro día y ya tendréis un primer plato con un riquísimo sabor.

Ingredientes

- Cabrito troceado (un kg o más, según comensales)
- Aceite de oliva
- Patatas (uno o dos kgs)
- Alcachofas naturales (cuatro o cinco)
- Pimiento rojo y verde (uno o dos de cada)
- Cebolla (una)
- Tomate (uno o dos)
- Ajos (cinco o seis dientes)
- Perejil (unas ramitas)
- Sal
- Pastilla de caldo de carne (una o dos)
- Zanahorias (dos o tres)
- Pimentón rojo (una cucharadita)
- Condimento
- Laurel (dos o tres hojas)
- Clavo molido (una cucharadita)

Modo de Preparación

1. Poner una cacerola honda con aceite al fuego
2. Echar el cabrito cuando el aceite esté caliente, poner sal al gusto y dejar hasta que esté doradito
3. Picar la cebolla, los pimientos rojo y verde y los tomates y añadir al cabrito, remover y dejar que se refría
4. Machacar los ajos y el perejil y echar a la cacerola
5. Limpiar bien las alcachofas y partirlas en cuartos o por la mitad y añadirlas al guisado
6. Pelar las zanahorias y hacerlas rodajas, echarlas a la cacerola
7. Cuando todo esté bien refrito, echar el pimentón, el laurel, el condimento, el clavo molido y la pastilla de caldo y mezclar bien todo
8. Añadir agua suficiente y dejar que cueza todo durante un buen rato
9. Pelar las patatas y trocearlas, echarlas a la cacerola y dejar hervir hasta que el cabrito y las patatas estén

Cabrero Guisado con Patatas

Publicado en Mis Recetas Caseras (<https://www.misrecetascaseras.com>)

tiernas

10. Dejar reposar un rato, servir y....buen provecho!!!
