Cabrito asado con guarnición de morrones



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Sal: A gusto
Laurel: 2 Hojas
Ajo: 2 Dientes
Cabrito: 1 Unidad
Pimienta Negra en grano: 1 cda.
Tomillo: 1 cda.
Orégano: 1 cda.
Limones: 2 Unidades
Romero: 1 Rama
Aceite De Oliva: 200 cc

Guarnición

Sal: A gusto
Morrones amarillos: 2 Unidades
Ajo: 2 Dientes
Pimienta Negra: A gusto
Aceite De Oliva: 100 cc
Albahaca: 1 cda.
Morrones colorados: 2 Unidades
Morrones verdes: Unidades
Limon: ½ Unidad
Perejil: 1 cda.

Preparación de la Receta

Cabrito

- Extienda el **cabrito** en la cruz de hierro y ate por las extremidades y el centro.
- Hunda la cruz al lado del fuego.
- Cocine el *cabrito* comenzando por su lado interno.
- Pele los ajos y machaque.
- Desgrane el *romero*.
- Exprima un *limón* y corte el otro en rodajas.
- En un bowl mezcle el *ajo*, el *romero*, la pimienta, el aceite de oliva, el *limón*, el *jugo* de *limón*, sal, *orégano*, *tomillo* y *laurel*.
- Pincele el *cabrito* con esta *marinada* de tanto en tanto durante toda la cocción.

Guarnición

- Queme los morrones sobre las brasas, pele, abra al medio y extraiga las semillas y las nervaduras.
- Corte en tiras.
- Pique el *ajo*, la *albahaca* y el *perejil*.
- Exprima el *limón*.
- En un bowl mezcle los morrones con el *ajo*, sal, pimienta, el *jugo* de *limón*, el aceite de oliva y las hierbas.

Presentación

- Sirva una porción de *cabrito* en un plato, acompañe con los morrones.
- Decore con hierbas frescas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/cabrito-asado-con-guarnicion-de-morrones