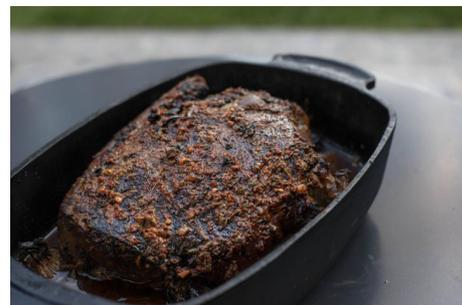


Cabrito con Chimichurri de Menta



Ingredientes

Aceite De Oliva: c/n

Pimienta: c/n

Trasero de chivo sin pata: 1/4 unidad

Cebollas rojas: 5 Unidades

Sal entrefina: c/n

Adobo

Aceite De Oliva: 3 cdas

Ají molido: 1 cda

Menta fresca picada: c/n

Semillas de comino: 1 cda

Cabezas de ajos asados: 2 Unidades

Naranja para su ralladura: 1 unidad

Vino Blanco: 750 c.c.

Preparación de la Receta

- *Pelar* las cebollas, cortar a la mitad y ubicar en una fuente para horno con sal y aceite de oliva.
- En un mortero colocar todos los ingredientes del adobo, machacar e integrar
- Salpimentar la carne y colocar el adobo por todos sus lados
- Colocar la carne en la fuente con las cebollas y verter el vino
- Cocinar en horno por 1 hora y 30 minutos
- Primero tapado y los últimos 10 minutos destapado
- Servir en su propia fuente junto con las cebollas.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/cabrito-con-chimichurri-de-menta>