Cabrito con frijoles con veneno



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Cabrito

Cabrito: 1 Unidad

Sal de grano: 2 g

Frijoles

Frijoles negros: 200 g
Cebolla: 100 g
Fondo de cocción: 1L

Grasa de cabrito: 100 g
Ajo: 70 g

Salsa

Cilantro: 10 g
Aceite: 10 g
Chile de árbol: 50 g
Cebolla: 70 g

Sal: 5 g
Jitomates: 200 g

Preparación de la Receta

Para el cabrito

- Colocar el **cabrito** en una charola, pintar con la grasa del **cabrito** derretida.
- Salar y hornear por 2 ½ horas a 180°C.

Para la salsa

- Asar el *jitomate*, la *cebolla*, el *ajo* y el *chile*
- Barnizar
- Moler el *ajo*, la *cebolla*, el *chile* y el *jitomate*
- Picar *cilantro* e incorporarlo.

Para los frijoles

- *Dorar ajo* y *cebolla* picada en la grasa del *cabrito*
- Agregar los frijoles y el agua.
- Incorporar la grasa en forma de hilo.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/cabrito-con-frijoles-con-veneno