

# 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

Grasa de cabrito: 100 g

Cebolla: 100 g

Ajo: 70 g

Fondo de cocción: 1L

### Salsa

Cilantro: 10 g

Sal: 5 g

Aceite: 10 g

Jitomates: 200 g

Chile de árbol: 50 g

Cebolla: 70 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>