

# Cabrito, embriaguez campesina

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Cabrito:** 5 k

**Mejorana seca:** 6 Hojas

**Tomillo seco:** 6 Ramas

**Pulque:** 1/2 L

**Penca de maguey:** 1 Hoja

**Sal y pimienta negra:** A gusto

**Cebollas:** 2 Unidades

**Laurel seco:** 6 Hojas

**Ajo:** 3 Dientes

**Aceite De Oliva:** 1/2 Taza

**Hoja de mixiote:** Cantidad necesaria

## Salsa

**Sal gruesa:** 1/2 cda.

**Cebolla:** 1 Unidad

**Pulque:** 3 cdas.

**Chile negro seco:** 2 Unidades

## Preparación de la Receta

- Ase las hojas de pencas.
- Corte el **cabrito** en porciones.
- Pele y pique los ajos y las cebollas.
- Coloque el *cabrito* en un bowl junto con la *cebolla*, el *ajo*, el *tomillo*, el *laurel*, la *mejorana*, el pulque y el aceite de oliva
- Condimente con sal y pimienta.
- Deje macerar durante 5 horas.

## Armado

- Corte la peca asada por la mitad.
- Hidrate las hojas de mixiote durante 20 minutos.

- En una olla coloque primero una mitad de la penca y cruzada la mitad restante, formando una cruz.
- Sobre esta coloque el *cabrito* junto con la *marinada* y cierre la hoja cruzada
- Cubra con papel aluminio y tape la olla.
- Cocine en horno precalentado a 350°C durante 2 horas aproximadamente.
- Retire y desmenuce el *cabrito*.
- Cruce las hojas de mixtote y coloque en el centro un trozo de la hoja de penca, encima el *cabrito* desmenuzado y cierre el mixtote formando una bolsa.
- Arme el resto y cocine en una olla durante 20 minutos aproximadamente.

## Salsa

- Retire las semillas de los chiles.
- En un olla con agua caliente remoje los chiles hasta ablandarlos, retire y corte en finas tiras.
- Pele y pique finamente la *cebolla*.
- Coloque los chiles junto con la *cebolla* en un bowl, agregue la sal y el pulque mezcle y luego triture.

## Presentación

- Sirva en un plato las bolsitas, ábralas y acompañe con la salsa.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/cabrito-embriaguez-campesina>