Cabrito en adobo



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Cebolla blanca: 2 Unidades
Cacahuates pelados: 150 g
Chile ancho: 2 Unidades
Hojas de elote: 4 Unidades
Canela en rama: 1
Pimienta Negra: Cantidad necesaria
Tortillas: 6 Unidades
Aceite de Aguacate: 200 cc
Chile: 2 Unidades
Limon: 2 Unidades
Ajo: 3 Dientes
Cabrito: 1/4 Unidad
Semillas De Calabaza: 200 grs.
Tomate guaje: 4 Unidades
Corazón de lechuga: 4 Unidades

Preparación de la Receta

Paso a paso

- Cortamos el **cabrito** en trozos pequeños y salamos
- Así dejamos por unas horas.
- Preparamos el adobo de *chile* seco.
- Freímos los chiles en aceite caliente.
- Tostamos las pipitas de *calabaza* y el *cacahuate*.
- Salteamos el *ajo*, la *cebolla*, *tomate* guaje.
- Agregamos el *chile*, las frutas secas, las tortillas frescas y agua necesaria para guisar.
- Guisamos con la canela, la pimienta, el *ajonjolí* (este en crudo para no resaltar tanto su sabor).
- Cuando esté todo tierno y unido lo pasamos por *molcajete* hasta lograr una pasta semi blanda.
- Colamos.
- Agregamos el aceite de *aguacate* y movemos muy rápido de manera que emulsione.
- Marinamos el *cabrito* con abundante adobo y envolvemos en tamales hechos con las hojas de *plátano*.
- Antes, mojamos las hojas de tamal para evitar que se quiebre.
- Cerramos el tamal con hilo de algodón

- Cocinamos en la olla hasta que este tierno.
- Abrimos y llevamos a *plancha* caliente para *dorar*
- (no los pasó por *plancha* caliente)
- Servimos con una ensaladita fresca con la *lechuga*, el *aguacate*, aritos de *cebolla*, semillas de *ajonjolí*, el *tomate* y el *jugo* de *limón*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/cabrito-en-adobo