elGourmet

Cabrito enchilado

Tiempo de preparación: 80 Min

Ingredientes

Cabrito en piezas: 6 Unidades
Sal: Cantidad necesaria
Chile Guajillo: 3 Unidades
Vinagre Blanco: 1 Taza
Cebolla: 1 Unidad
Canela: 1 Raja
Orégano: Cantidad necesaria
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Chiles ancho: 8 Unidades
Jitomates: 2 Unidades
Ajo: 2 Dientes
Comino molido: 2 pizcas

Frijoles Fritos

Frijoles Cocidos: 1/2 Kilo
Cebolla: 1 Unidad
Totopos: Cantidad necesaria
Epazote: Ramas
Tocino: 250 Gramos
Ajo: 2 Dientes
Sal: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Paso a Paso

- Mezclar en un tazón una pizca de *orégano* troceado tres pizcas de sal, un poco de aceite de oliva y aceite vegetal
- Colocar en un refractario las piezas del **cabrito** y bañar con la mezcla de aceite para *marinar*
- Sellar las piezas de *cabrito* en una sartén caliente por cada lado aproximadamente 5 minutos
- Colocar las piezas de *cabrito* en una charola para horno y cocinar 45 minutos a 180 grados
- Hidratar los chiles en agua caliente y añadir el *vinagre*, reposar
- Sofreír los jitomates, ajos y *cebolla*, previamente picados, *sazonar* con *orégano* molido
- En un comal caliente tostar una raja de canela, una vez tostada colocar en el sofrito y cocinar unos minutos
- Retirar la canela del sofrito y desechar

- Licuar los chiles con el sofrito, sal y agua.
- *Sazonar* la salsa licuada en una olla caliente con aceite, añadir sal y el *comino*
- Colocar el cabrito horneado en la salsa durante 15 minutos.
- Servir caliente sobre una fuente y acompañar con frijoles refritos

Para los frijoles Refritos

- Asar a fuego directo la *cebolla* hasta quedar quemada.
- Cortar el *tocino* en cubos y en una sartén dorar a fuego medio
-
- Añadir el *ajo*
- Retirar la capa carbonizada de la cebolla y usar el interior picado, añadir al sofrito de *tocino*.

- Agregar los frijoles cocidos, *sazonar* con sal y *epazote*, cocinar unos minutos.
- Licuar todos los ingredientes sofritos
- Freír la mezcla y añadir *epazote*, totopos troceados y cocinar hasta espesar
- Servir los frijoles y decorar con totopos y hojas de *epazote*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/cabrito-enchilado-2