

Cabrito Enchilado

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Chile Guajillo: 4 Unidades

Orégano seco: 3 g

Chile ancho: 8 Unidades

Agua: 200 Ml.

Canela de raja: 1 Unidad

Vinagre de manzana: 200 Ml.

Sal gruesa: 20 grs.

Clavo De Olor: 2 Unidades

Ajo: 5 Cabezas

Cabrito: 1 Unidad

Manteca De Cerdo: 100 g

Tortillas: 2 Unidades

Preparación de la Receta

Para el Cabrito enchilado :

- El **cabrito** se limpia y despoja de las *vísceras*.
- Posteriormente se limpian los chiles de semillas y venas, se tatemán en el comal y se remojan en agua hirviendo, hasta tenerlos carnosos y suaves.
- Por otra parte se fríen, uno a uno, en *manteca* : la tortilla, la canela y el clavo y junto con los chiles se licuan.
- Se agrega a la mezcla sal, *orégano* y *vinagre*.
- Este adobo debe ser de consistencia espesa y con ayuda de una brocha se adoba el *cabrito* y se hornea.
- Este plato se sirve acompañado de una cama de *lechuga* y *jitomate*, *arroz* y tortillas de *harina*.
- Platos de *acompañamiento* en el banquete de Álvaro Obregón en el restaurante La Bombilla : pescado a la veracruzana, huevos con champiñones y pastel La Bombilla.

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