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 tateman 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