Cabrito Estilo Nuevo Leon



Tiempo de preparación: 180 Min

Ingredientes

Piezas de cabrito: 5 Unidades

Adobo

Sal: c/n A gusto
Aceite: c/n A gusto
Cebolla: 1/2 unidad
Dientes de ajo: 2 Unidades
Mantequilla: 10 cditas.
Agua: 1 ta
Chile ancho: 8 Unidades
Jitomate: 1 unidad
Vinagre: 15 Ml

Guacamole

Jitomate: 2 Unidades
Aguacate: 2 Unidades
Cilantro Picado: 2 cdas
Jugo de Limón: 10 Ml
Sal: c/n A gusto
Cebolla: 1/2 unidad
Chile serrano: 2 Unidades

Salsa de Morita

Jitomate: 2 Unidades
Sal de grano: c/n A gusto
Cebolla: 1/2 unidad
Diente de ajo: 1 unidad
Aceite: c/n A gusto
Chile morita: 2 Unidades

Preparación de la Receta

ADOBO

- Tostar en un comal chiles desvenados hasta que se vean oscuros, retirar del fuego y reservar
- Asar en el mismo comal *cebolla*, *ajo* y *jitomate* hasta que comiencen a verse oscuros
- Licuar los ingredientes tatemados junto con *vinagre*, agua y un poco de aceite hasta formar una pasta, reservar.
- *Sazonar* con sal y pimienta el **cabrito**, colocar el **cabrito** sobre una charola cubierta con aluminio y papel encerado, untar el **cabrito** con el adobo y colocar un poco de *manteca* por encima
- Hornear tapado con papel aluminio a 180ºC durante 2 horas aproximadamente
- Colocar un refractario o charola con agua dentro del horno para generar vapor

GUACAMOLE

- Picar *jitomate* sin semillas y *cebolla* en cubos pequeños, colocar en un bowl con *jugo* de *limón*, dejar reposar unos minutos
- Agregar *chile* picado, *aguacate* cortado en cubos y *cilantro* y machacar ligeramente, mezclar hasta integrar, *sazonar* y reservar.

SALSA DE MORITA

- *Tatemar* en un comal *cebolla*, *ajo*, *jitomate* y *chile* morita hasta que estén bien negritos.
- Colocar en un *molcajete* los chiles y triturar, agregar *cebolla*, *ajo* y sal de grano y continuar moliendo.
- Agregar *jitomate* y aceite, continuar moliendo hasta obtener una salsa martajada, reservar.
- Servir el *cabrito* acompañado de salsa de morita y *guacamole*.

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