

# 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 MI

### Guacamole

**Jitomate:** 2 Unidades

**Aguacate:** 2 Unidades

**Cilantro Picado:** 2 cdas

**Jugo de Limón:** 10 MI

**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 180°C 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>