Cortadillo de cabrito



Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Carne de cabrito: 1 Kilo
Tomate en cubos: 5 Unidades
Chile Verde: 3 Unidades
Ajo: 2 Dientes
Pimienta negra chica: 1 Pizca
Papa: 3 Unidades
Cebolla fileteada: 1 Unidad
Caldo de verduras: 500 Ml
Comino: 2 pizcas
Sal gruesa: 2 pizcas

Preparación de la Receta

- *Pelar* y cortar en cubos las papas, reservar.
- Cortar en rodajas los chiles, reservar.
- *Tatemar* los dientes de *ajo*.
- Moler en un *molcajete* el *comino*, pimienta y sal gruesa, con esta pasta untar la carne.
- *Dorar* la carne en una cazuela con aceite, añadir la *cebolla*, previamente fileteada, los chiles y los tomates
- Partidos en cuatro
- Añadir el caldo de verduras
- *Sazonar* con sal y agregar las papas
- Cocinar por 40
- Minutos.
- Servir y decorar con hojas de *cilantro* fresco.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/cortadillo-de-cabrito