

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.
- *Tatamar* 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>