Lomitos, riñones y mollejas de cabrito con especias y papas

Ingredientes

Lomitos, riñones y mollejas de cabrito con especias y papas

Zuchini: 1 Unidad

Riñones: 2 Unidades

Comino: Cantidad necesaria

Limon: 1 Unidad

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Pimentón: Cantidad necesaria

Papas: 600 g

Ciboulette: Cantidad necesaria

Mollejas: 2 Unidades

Ají molido: Cantidad necesaria

Anís: Cantidad necesaria

Albahaca: Cantidad necesaria

Aceite Neutro: 1 L

Ajo: 3 Dientes

Pimentón: Cantidad necesaria

Sal: Cantidad necesaria

Lomos de Cabrito: 2 Unidades

Preparación de la Receta

- Desgrasar unos lomos de **cabrito** y retirarles el cordón, desgrasar y *pelar* también unos riñones y disponer unas mollejas.

Para la marinada en un boul colocar

- *Ají* molido y *pimentón*, reservar

- En un mortero moler *comino* y una pizca de anís mezclar a la preparación anterior, sumarle aceite de oliva y salar.
- Separar la *marinada* en dos partes.
- Colocar las piezas de *cabrito* en la *marinada* y reservar.
- Cocinar las piezas de *cabrito* en la *plancha*.

Para las papas

- En una olla con aceite neutro colocar una buena cantidad de *pimentón*, poner a calentar a fuego bajo.
- Cortar dos papas en rodajas de 1 centímetro y colocar en la olla de aceite para cocinar, terminar las mismas en una *plancha* de hierro para *dorar*.
- A la porción de *marinada* reservada sumarle la ralladura de un limo, *ajo* y *ciboulette* picado y hojas de *albahaca* y zuchini picado.

Emplatado

- Colocar las piezas de *cabrito*, junto a las papas y la salsa.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/lomitos-rinones-y-mollejas-de-cabrito-con-especias-y-papas