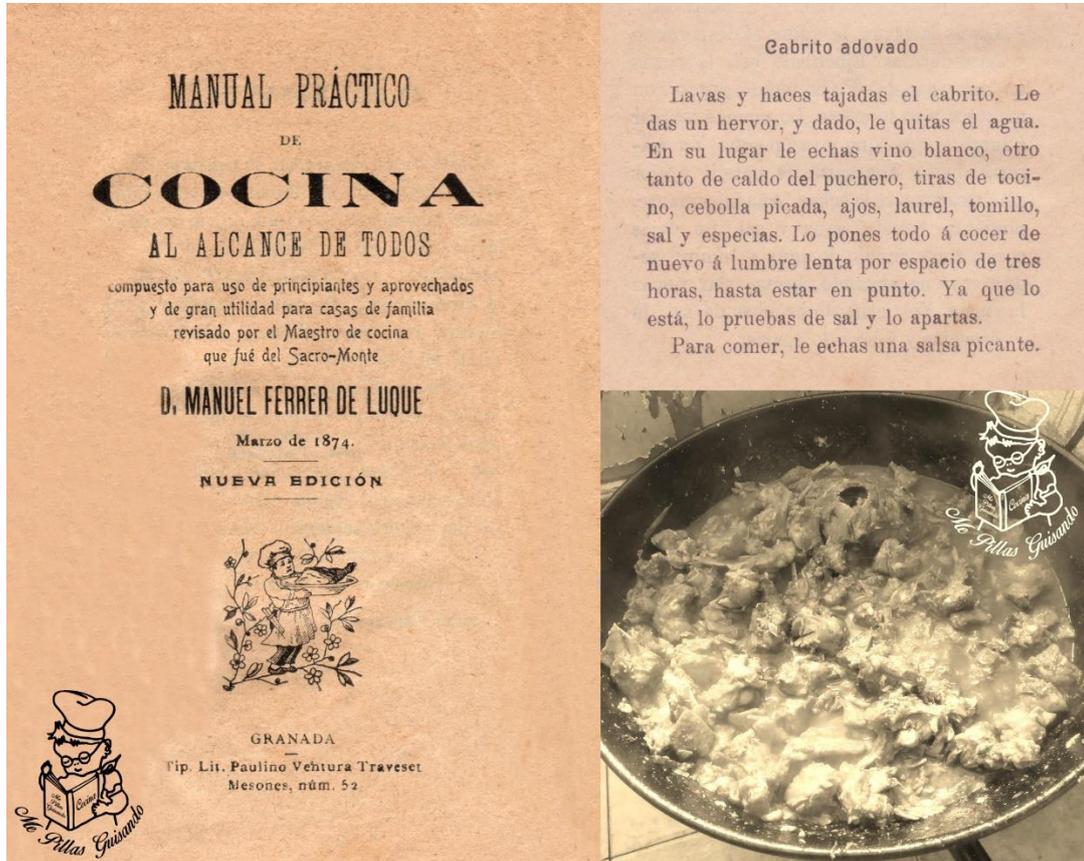




<http://www.mepillasquisando.com>



1166 - 75 - CABRITO ADOBADO 1874



INGREDIENTES:

- 1 Kg. De Cabrito.
- 1 L. de Vino blanco.
- 1 L. de Caldo del Puchero.
- 2 Tiras de Tocino.
- 1 Cebolla.
- 3 Dientes de Ajo.
- 2 Hojas de Laurel.
- 2 Ramitas de Tomillo.
- Sal y Especies.
- Salsa picante (al gusto).

ELABORACIÓN:

Lavas y haces tajadas el cabrito. Le das un hervor, y dado, le quitas el agua. En su lugar le echas vino blanco, otro tanto de caldo del puchero, tiras de tocino, cebolla picada, ajos, laurel, tomillo, sal y especies. Lo pones todo a cocer de nuevo a lumbre lenta por espacio de tres horas, hasta estar en punto. Ya que lo está, lo pruebas de sal y lo apartas. Para comer, le echas una salsa picante.

[Facebook: COCINA ESPAÑOLA CASERA](#)