

Cabrito a la norteña

Ingredientes:

- 1 k (2.4 lb) de cabrito, en trozos
- 2 tazas de chicha de jora
- 3 cebollas de rabo, picadas (se puede reemplazar por cebolla roja)
- 3 ajíes amarillos frescos, sin venas ni semillas, picados
- 1/2 taza de culantro, picado
- Aceite vegetal, la cantidad necesaria
- 1 cucharada de ajo molido
- Ají panca molido, al gusto
- 1 cucharadita de orégano
- Sal
- Pimienta

Preparación:

Limpiar bien los trozos de cabrito, eliminando la mayor cantidad de grasa posible. Verter en un recipiente la chicha de jora, sal, pimienta y los trozos de cabrito. Macerar durante 2 horas aproximadamente.

Echar aceite en una olla y cuando esté caliente agregar el ajo, el ají panca y el orégano y cocinar unos minutos a fuego medio. Probar el picante y agregar más ají si se desea. Agregar el líquido de la maceración, culantro, ají amarillo, y la cebolla. Mezclar todo.

Secar los trozos de cabrito y dorarlos a fuego alto en una sartén con poco aceite para sellar la carne rápidamente. A medida que se van dorando colocarlos en la olla con los demás ingredientes.

Dar un hervor y luego bajar el fuego para que se cocine lentamente, tapado y sin hervir por 2 horas aproximadamente.

Cocinar hasta que el cabrito esté muy tierno. Chequear la sazón. Si es necesario agregar más agua para evitar que se seque.

Agregar unas gotas de limón al final de la cocción.

Acompañar con arroz blanco y yuca cocida. Algunas personas acostumbran acompañarlo con fréjol panamito.