

Cabrito en salsa



Ingredientes:

- 1 cabrito
- 2 kg de papas bonitas
- 2 cebollas medianas
- 1 pimiento grande
- 1 cabeza de ajo
- 3 tomates medianos
- Pimentón
- Laurel
- Tomillo
- Orégano
- Vino
- Colorante
- Sal

Preparación:

Troceamos el cabrito en trozos medianos, lo ponemos en adobo la víspera, al adobo le pondremos los ajos picados, perejil, aceite, laurel, tomillo, pimentón, orégano y el vino. Todo esto lo dejamos reposar hasta el día siguiente.

Sofreímos el cabrito hasta que este dorarito, después hacemos la salsa con cebolla troceada, ajo, pimiento, tomate, cuando este la cebolla transparente le echamos un poco de agua y se vierte sobre el cabrito.

A continuación se pone el cabrito a fuego lento, cuando esté listo y tierno se fríen las

Cabrito en salsa

papas y se sirve el cabrito en salsa todo junto en una bandeja.