

## 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.