

Libreta: Carnes
Creado: 24/03/2018 22:15
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/cabritillo-al-estilo-seto.html>

Cabritillo al estilo Seto

INGREDIENTES

1 pierna de cabritillo por comensal
Sal a su gusto
Pimienta a su gusto
Harina a su gusto
Vino blanco a su gusto
Cebollas a su gusto
Romero a su gusto
Tomillo a su gusto

PREPARACIÓN

Deshuesar y limpiar de grasa, de nervios y durezas las piernas del cabritillo. Una seleccionada la carne, salpimentar y pasar por harina, sofreír y reservar.

Para la salsa:

En el aceite sobrante sofreír la cebolla y el jamón, escurrir el aceite añadiéndole vino blanco y jugo fondo de cabrito. A esta salsa añadir la carne sofrida y poner laurel, romero y tomillo. Dejar cocer unos quince minutos.

Para el jugo de cabrito:

Asar los huesos sobrantes de las piernas junto con las verduras hasta que estén dorados. Poner a cocer con abundante agua y esperar a que se queda en una tercera parte aproximadamente.