Chevreau cuchifrito

Provincia

Salamanca

Ingrédients

- 1 kg de chevreau.
- 4 gousses d'ail.
- 2 feuilles de laurier.
- 1 tasse de vin blanc.
- Paprika doux.
- Thym.
- 1 œuf dur.
- Pommes de terre.
- Huile et sel.

Préparation

Coupez le chevreau en petits morceaux et salez-les, ajoutez un filet d'huile, thym, 1 cuillère à café de paprika et un verre de vin blanc. Laissez en macération pendant 2 heures. Dans une poêle avec beaucoup d'huile, faites revenir les morceaux jusqu'à ce qu'ils soient dorés, avec l'ail haché, 2 feuilles de laurier, un peu de poivre et thym. Ajoutez un verre de vin blanc, alimentant le feu et laissez réduire pendant 10 minutes, couvrant la poêle.

Servez avec des tranches de pommes de terre bouillies ou frites et œuf dur.

Copyright © 2021 Junta de Castilla y León - Consejería de Cultura y Turismo