

Cabrito cuchifrito



Provincia

Salamanca

Ingredientes

- 1 Kg de cabrito.
- 4 dientes de ajo.
- 2 hojas de laurel.
- 1 vasito de vino blanco.
- Pimentón dulce.
- Tomillo.
- 1 huevo cocido.
- Patatas.
- Aceite y Sal.

Elaboración

Cortar el cabrito en trozos pequeños y salarlos, añadir un chorrito de aceite, tomillo, una cucharadita de pimentón y un vaso de vino blanco. Dejar en maceración durante 2 horas. En una sartén con abundante aceite, freír los trozos hasta que estén dorados, con los ajos picados, 2 hojas de laurel, un poco de pimiento y tomillo. Añadir un vaso de vino blanco, avivar el fuego y dejar reducir durante 10 minutos, tapando la sartén.

Servir acompañado de rodajas de patatas hervidas o fritas y huevo duro.