Receta de Cabrito En Cochifrito

22 Abr 2014

Buenos días, para hoy os traigo este cabrito en cochifrito, que está delicioso y es muy fácil de preparar para todos los que no quieren pasar mucho tiempo en la cocina.

Ingredientes

- Cabrito troceado (cantidad según comensales)
- Aceite de oliva
- Ajos
- Tostada de pan (del día anterior)
- Vino blanco (un vaso)
- Sal

Modo de Preparación

1. Poner en una cacerola el aceite a calentar y cuando esté muy caliente echar el cabrito con un poco de sal
2. Asar tres o cuatro ajos al fuego (si no tenéis gas podéis asarlos en una sartén sin aceite en la vitro)
3. Freír una tostada grande de pan del día anterior
4. Batir con la batidora la tostada, los ajos y un vaso de vino blanco
5. Rociar el cabrito con medio vaso de vino y a continuación volcar la masa batida y dejar que se evapore un rato
6. Cubrirlo de agua y dejarlo cocer a fuego medio, hasta que se consuma un poco el caldo y veamos que está blando el cabrito, darle el punto de sal
7. Se puede acompañar de ensalada de lechuga o patatas fritas