

Cabrito al horno



Cabrito al horno

Se acerca la Navidad y nos toca ir pensando en que vamos a servir a nuestros invitados con tantos días de fiestas y celebraciones.

Una de las opciones que veo deliciosa es preparar cabrito

asado, una receta fácil y que es un éxito asegurado.

Yo he utilizado paletilla de cabrito lechal, sale la carne muy jugosa y me gusta mucho el sabor. Así que hay que calcular una paletilla por cada adulto . Los niños si no son muy glotones la pueden compartir. A los míos les encantan estos asados y disfrutan cuando los saco a la mesa.

Como siempre he dicho cada maestrillo tiene su librillo , así que os voy a contar cual es mi truco y mis ingredientes. Y aprovechar si lo veis ahora más barato, que luego sabéis que todo sube de precio. Yo he conseguido super precio y además de calidad.

Ingredientes: 2 personas

- 2 paletillas de cabrito lechal.
- 2 patatas.
- 1 cebolla.
- 1 tomate .
- tomillo fresco.
- 2 dientes de ajo.
- 1 vaso de agua.
- 1 vaso de vino blanco.
- 2 hojas de laurel
- Pimienta negra en grano.
- sal
- aceite de oliva virgen extra (lo prefiero a la manteca de cerdo)

Preparación :

Paso 1:

Vamos precalentando el horno a 180 grados. Mientras limpiamos bien las paletillas del cabrito y la ponemos en una cazuela o bandeja apta para horno.

Salamos las paletillas y las untamos de aceite de oliva, yo utilizo un pincel de cocina y va genial. Ponemos las hojas de laurel y las bolas de pimienta en la paletilla del cabrito.



Paso 2 :

Añadir los ajos picaditos por encima y los ramilletes de tomillo fresco. Añadiremos medio vaso de agua y medio de vino blanco por encima y al horno . Lo tendremos 30 minutos y lo sacaremos para introducir las verduras.



Cabrito

Paso 3:

Le damos la vuelta e introducimos la patata, la cebolla y el tomate . Nos va a servir para después tener guarnición. Y volvemos a rociar con el resto del agua y vino blanco que nos quedaba. Hay que procurar que el cabrito no se seque.



Paso 4 :

Retiramos las paletillas, después de otros 45 minutos y su guarnición a una cazuela para servir y desglasamos la salsa de la bandeja del asado y así aprovecharemos todos sus jugos. La salsa la serviremos por encima o en una salsera y potenciaremos así el gusto de nuestras paletillas.

Buen provecho.