

**Paletilla de cabrito asada
con patatas panadera y un
extra de pimientos verdes.**



Paletilla de cabrito

Hoy nueva versión de la paletilla de cabrito al horno, ya que como guarnición vamos a utilizar patatas panaderas. Y vamos a aromatizar la carne con ajo, y romero. Tengo otra receta de cabrito, y la guarnición lleva tomate. Realmente hay diversas

maneras de preparar un asado, cada uno que elija la que más le guste.

Son paletillas de ración, así que necesitaremos una por persona. Lo vamos a preparar al horno y en los últimos 40 minutos del asado , introduciremos las patatas y la cebolla.

Lo más importante para garantizar una carne jugosa, es no hacerlo a excesiva temperatura y siempre ir regando con agua y vino blanco , para que no se reseque la carne. Sólo regar, no que la cazuela esté con agua y vino, si ponemos excesiva , la carne no se asa en su propio jugo, se cuece.

Siempre opino que es una excelente opción para días de fiesta o reuniones familiares y de amigos.

INGREDIENTES: 2 personas

- 2 paletillas de cabrito de ración .
- 3 / 4 ajos
- romero fresco .
- laurel.
- tomillo
- aceite de oliva virgen extra o manteca de cerdo, eso ya al gusto.
- sal
- vino blanco
- agua.

PREPARACIÓN :

Paso 1:

Lavamos y secamos las paletillas, y mientras vamos

precalentado el horno a 180 grados, después bajaremos la potencia.

Untamos las paletillas de cabrito con un ajo, pincelamos con aceite de oliva virgen extra y salamos. El resto de ajo lo pondremos picadito, y añadiremos el romero y las hojas de laurel.

Ponemos un dedo de agua y uno de vino y al horno.



Paletillas de cabrito

Los primeros 20 minutos a 180, y después ya bajaremos a 160 grados centígrados durante aproximadamente 80 minutos más .

Paso 2:

Tenemos que dar la vuelta de vez en cuando e ir regando con agua y vino blanco , tal como os he explicado en la

introducción.

Cuando falten 40 minutos , pongo las patatas cortadas con la cebolla a cuartos, las aderezo con aceite, sal y tomillo y meto al horno hasta el final.

Tapo con papel de aliminio los extremos para que no se quemen en los últimos minutos . Aqui tambien pongo ajos enteros, me gusta el sabor que dan a la patata .



Paletilla de cabrito con patatas

Los pimientos verdes los frío en sartén y los incorporo al servir.

Si quieres más caldo para acompañar a la mesa, sólo tienes que desglasar el fondo de la cazuela y servir en una salsera.

Buen provecho !