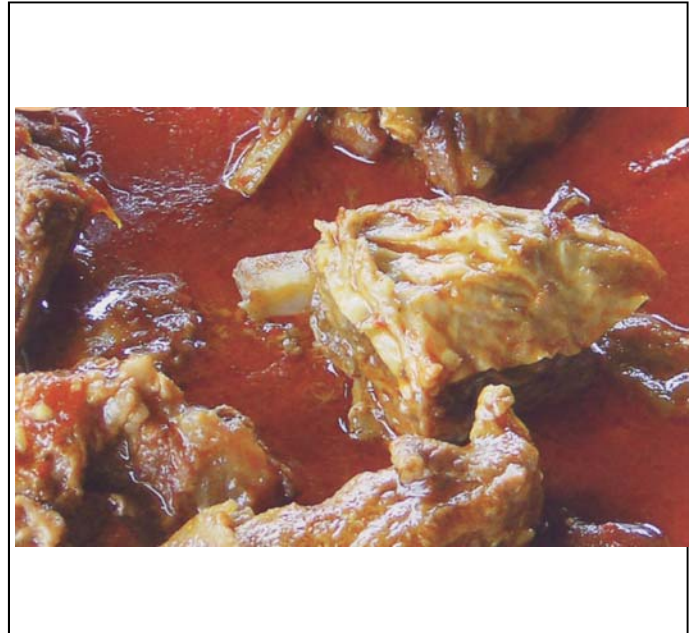


CALDERETA DE CABRITO

INGREDIENTES:

Para 4 personas.
2 kg de cabrito
1 cabeza de ajos
1 pimiento rojo
4 hojas de laurel
2 cucharadas de pimentón dulce
Aceite de oliva virgen extra
Sal al gusto



1. Siempre a fuego lento.

Se limpia y se trocea el cabrito, se sazona y se coloca en una cazuela de barro, se dora y se le añaden los ajos enteros y con cáscara, el pimiento en trozos, el laurel, el pimentón y se rehoga todo levemente.

Se le añade agua (como 1/2 litro) y se deja cocer todo a fuego lento como una hora y media aproximadamente (el cabrito está tierno y se ha quedado el jugo).
