

CALDERETA DE CHIVO

INGREDIENTES:

Para 4 personas

1 kg de chivo (Limpio de grasa y troceado)

3 tomates rojos, pero no muy maduros

1 cebolla

3 dientes de ajo

1 pimiento verde

1 cucharadita de pimentón dulce

1 rama de tomillo fresco

2 hojitas de laurel

Pimienta molida al gusto

2 vasitos de vino blanco

1/2 l. de caldo (puede ser de pollo o verduras) Aceite de oliva virgen extra

Sal al gusto



1. Sofreír y rehogar

Se pelan y pican los tomates, la cebolla, el pimiento y los ajos y se ponen a sofreír sobre unas 3 cucharadas de aceite y se sazona.

Cuando el sofrito esté casi listo, se añade la cucharadita de pimentón y se remueve e inmediatamente se agrega la carne salpimentada y se rehoga unos 10 minutos.

Se añade, entonces, el vino y se deja reducir. En ese momento, se le añade el caldo, el laurel y el tomillo y se deja cocer a fuego moderado de 20 a 30 minutos.
