

## CHIVO AL TOMILLO

### INGREDIENTES:

Para 6 personas

1 kg de carne de chivo  
2 ó 3 tomates maduros  
2 cebollas  
2 zanahorias  
1/2 kg de patatas  
1 cabeza de ajos  
1 rama de tomillo  
1 hoja de laurel  
2 ó 3 clavos  
Pimienta negra en grano al gusto  
1/2 l. de vino blanco  
Azafrán  
Aceite de oliva virgen extra Sal al gusto



#### 1. Macerar.

En una cazuela se corta la cebolla a tiras (juliana), las patatas casqueadas con el corte roto, se pican los ajos y se limpia y trocean las zanahorias, se le agrega el laurel, los clavos, el tomillo (no ser parcós, es el ingrediente fundamental), se vierte por encima el vino y, por último, la carne se corta en trozos pequeños, se sazona, se echa en la cazuela, se mezcla todo y se deja macerando 3 Ó 4 horas (si se deja i ó 2 más, mejor).

Pasada la maceración, se sacan por separado la carne, el caldo y los restantes ingredientes (el fondo).

#### 2. Incorporar progresivamente.

La cazuela se pone al Riego con aceite y se rehogan los ingredientes del fondo con el tomate, limpio y troceado. Cuando se le ha dado unas vueltas, se le incorpora la carne que se mueve para que coja color y, después, el caldo, el azafrán, la pimienta, se sazona y se deja a Riego lento tapado, removiendo de vez en cuando, hasta que la carne esté blanda.

Si se ve que tiene demasiado caldo, se deja cocer destapado.

---