

CHIVO EN ADOBILLO

INGREDIENTES:

Para 4 personas:

2 kg de chivo

1 rebaná pequeña de pan asentao

1 cabeza de ajos

1 y 1/2 vasito de vino blanco

1/2 cucharadita de orégano

1/2 cucharadita de pimentón picante

o (al gusto)

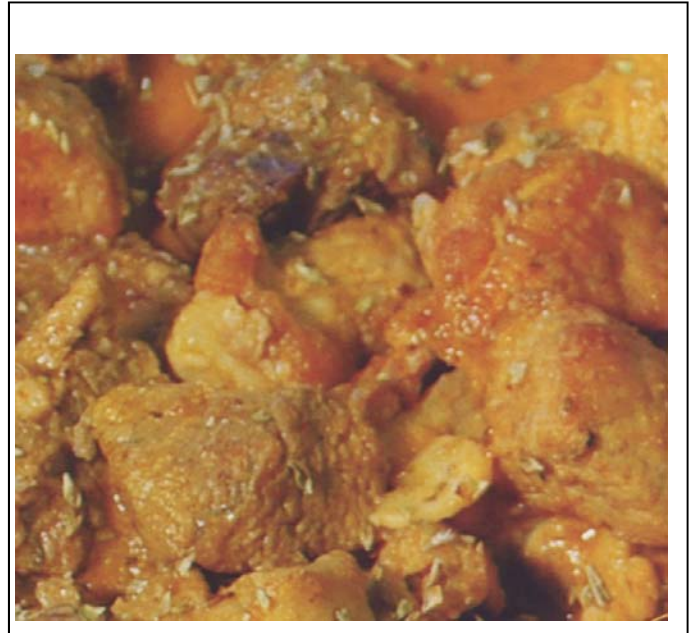
Pimienta negra en grano al gusto

Vinagre al gusto

Aceite de oliva virgen extra

Sal al gusto

1 /2 cucharadita de comino



1. Limpiar, trocear y sazonar.

El chivo se limpia y trocea en pedazos pequeños y se sazona.

En una sartén grande se pone aceite abundante al fuego y se le pican 2 o 3 dientes de ajo y, cuando se empiezan a dorar se sofríe el chivo.

Cuando está medio dorado, se le vierte por encima una copita vino y se deja terminar de freír.

En un mortero se echan los restantes ajos, la pimienta y unos granos de sal, el orégano (hay casas en donde se agrega la misma cantidad de comino), unas gotas de vinagre y se majan con la rebanada de pan previamente mojada y el medio vasito de vino restante, se deslíe y se vierte en la sartén; cuando queda poco para terminar de dorarse, se le da un par de vueltas, se rectifica de sal e, inmediatamente, antes de retirarlo del fuego se le vierte el pimentón y se vuelve a mezclar.
