

CHOTO EN HORNO DE LEÑA

INGREDIENTES:

Para un choto

1 choto abierto en canal
El zumo de limón
1/2 vaso de vino blanco seco del lugar
Pimienta molida al gusto
Ajo al gusto
i ramita de perejil
1/4 l. de aceite de oliva virgen extra
Sal al gusto



1. Hornear.

Se coloca el chivo salpimentado en una bandeja para el horno y se aliña con los ingredientes, echándoselos por encima y se deja entre dos horas o dos horas y media en un horno de leña (hasta que esté dorado).
