

## CABRITO NORTEÑO

DE

NUEVO LEÓN



## INGREDIENTES

- 1/8 de litro de Aceite Mazola
- 1 cabrito de aproximadamente 5 kilos
- 4 cucharadas de orégano
- 1 cucharadita de pimienta negra molida
- 3 dientes de ajo
- Sal al gusto

## PREPARACIÓN

- 1 En un molcajete, muele muy bien el ajo, la pimienta, el orégano y la sal. Ya molido agrega el aceite Mazola.
- 2 Unta el cabrito con la mezcla, partido en piezas chicas y déjalo macerar durante 24 horas.
- 3 Ya que pase este tiempo, se coloca en una olla express con una taza de agua. Se cuece a fuego lento, hasta que tenga un término suave.
- 4 Si el agua se acaba y queda crudo, puedes colocar media taza más de agua. Lo importante es que el cabrito quede seco.

## TIP GOURMET

Acompáñalo con tu guarnición favorita, ya sean frijolitos charros, puré de papa o un rico guacamole.

Te puede interesar



Borrachitos Navideños

Dificultad: Fácil Tiempo: 40 min.



Sopa Tarasca

Dificultad: Fácil Tiempo: 70 min.



Costillas de cerdo con Pipián

Dificultad: Fácil Tiempo: 40 min.



Enchiladas Mineras

Dificultad: Fácil Tiempo: 30 min.



Tortitas Ahogadas estilo Jalisco

Dificultad: Fácil Tiempo: 5 min.