

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
Difícil

Tiempo
40 min



Sopa Tarasca

Dificultad
Fácil

Tiempo
70 min



Costillas de cerdo con Pipián

Dificultad
Difícil

Tiempo
40 min



Enchiladas Mineras

Dificultad
Fácil

Tiempo
30 min



Tortitas Ahogadas estilo Jalisco

Dificultad
Fácil

Tiempo
-