



<https://www.mepillasguisando.com>



CHOTO (CABRITO) AL ESTILO ALPUJARREÑO



INGREDIENTES:

- 1 Choto.
- 1 vaso de agua.
- 4 cabezas de ajos.
- 5 pimientos choriceros.
- 1 litro de vino "del lugar" "clarete" "costa" etc. o blanco.
- 1 litro de agua o cerveza.
- 1 vaso de aceite (para el choto)
- Patatas al gusto.

ELABORACIÓN:

Troceamos el choto en tajadas de bocado o dos bocados, las introducimos en una sartén (a ser posible de hierro) sin aceite y sin nada.

Mareamos la carne hasta que pierda el color a crudo, le echamos el vaso de agua y lo tenemos 5 minutos.

A continuación le escurrimos el caldo que deja (donde está la mayor parte del sabor a cebo)

Incorporamos los ajos pelados (hay quien le gustan con cascara y partidos) el vino y el pimiento choricero cortado en rodajas. Lo tenemos cocinando añadiéndole de vez en cuando más vino, agua o cerveza hasta que la carne esté tierna y que no se quede sin caldo. En una sartén aparte tostamos el vaso de aceite y caliente se lo incorporamos al guiso.

Se fríen las patatas, en forma de gajos (como barquitos) bien doraditas para que no se deshagan al incorporarlas al guiso.

Movemos todo por un rato dejándolo hacer chup chup con cuidado que no le falte salsa (es de lo mejor).

<https://www.mepillasguisando.com>