



<https://www.mepillasquisando.com>



CHOTO O CHIVO AL ESTILO DEL PASTOR



INGREDIENTES:

- 3 kg. De Choto - Cabrito lechal.
- 2 Cabezas de Ajos.
- 2 Cebollas.
- 4 Pimientos secos de "cornicabra".
- 1 Vaso de Brandy.
- 2 Vasos de Vino blanco.
- 30 gr. de Harina.
- 1 Manojito de Tomillo.
- 1 Manojito de Romero.
- Sal y Aceite de oliva.
- 2 L. Caldo de carne
- 2 Guindillas (opcional).

ELABORACIÓN:

Troceamos y salpimentamos el choto. Ponemos una cazuela con aceite al fuego. Añadimos la carne por tandas y las vamos tostando sellando la carne, reservamos. Añadimos otro poquito de aceite a la cazuela. Pelamos los dientes de ajo y los añadimos, picamos las cebollas y las incorporamos. Mientras, cortamos los pimientos de cornicabra en trozos y añadimos, Rociamos con el brandy y el vino, dejamos que evapore el alcohol y añadimos la carne. Pasados unos 5 minutos añadimos la harina y cocinamos un instante. Hacemos unos atadillos con el tomillo y con el romero y los incorporamos. Si nos gusta la guindilla este es el momento de incorporarla. Cubrimos con el caldo, lo dejamos cocer al menos una hora o hasta que este tierna la carne. Servimos con una cama de patatas fritas.

<https://www.mepillasquisando.com>