



<https://www.mepillasquisando.com>



## CHOTO ESTOFADO



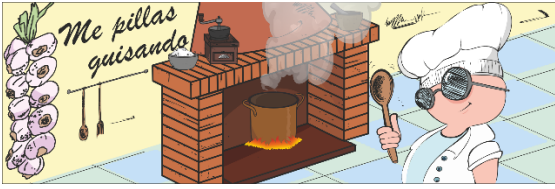
### INGREDIENTES:

- 1 kg. Choto (cabrito) en trozos.
- 2 Zanahorias.
- 1 Pimiento rojo.
- 2 Tomates.
- 1 Cabeza de Ajos.
- 1 Vaso de Vino blanco.
- Sal y Pimienta.

### ELABORACIÓN:

En un caldero ponemos un chorreón de aceite, la carne salpimentada y la verdura troceada, añadimos los ajos a los que previamente hemos dado un golpe. Vertemos el vino blanco y un poquito de agua. Ponemos el fuego al máximo unos cinco minutos, luego, bajamos al mínimo y que vaya guisando poco a poco más o menos una hora o hasta que la carne esté tierna. Podemos triturar las verduras y conseguir una salsa, que una vez triturada pondremos al fuego un rato para que expulse el aire y para que quede vistosa le añadimos una nuez de mantequilla.

<https://www.mepillasquisando.com>



<https://www.mepillasquisando.com>



<https://www.mepillasquisando.com>