

CALDERETA EXTREMENYA DE CABRIT

Ingredients per a quatre persones (600 calories per ració)

1,2 kg de cabrit en vuit trossos (també es pot fer amb xai)

100 gr del fetge del cabrit o del xai

200 gr de ceba tallada en juliana

100 gr de pebrot verd tallat en juliana

50 gr de pebrot vermell, 4 grans d'all, una mica de julivert, un raig de vinagre, i 10 gr de pa sec per a la picada

Un vas de vi blanc sec i mig litre de brou de carn (tetrabrik)

Oli d'oliva, llorer, farigola, romaní i una mica de pebre vermell dolç (si pot ser de la Vera)

En una cassola rossejar els trossos de cabrit salpebrats i reservar-los (foto 1). En el mateix oli sofregir a foc suau durant 15 minuts, la ceba, el pebrot verd, el tall de pebrot vermell, els alls i el fetge. Reservar el fetge, el pebrot vermell i els alls i tornar la carn a la cassola. Afegir el vi blanc i al cap de cinc minuts el brou i deixar coure a foc suau i tapat durant 30 minuts. Poseu en un vas del pímer, el fetge i tots els elements de la picada i una mica del suc de la cuita i passeu-ho fins que quedi ben fi. Afegiu-ho a la cassola juntament amb el pebre vermell, remeneu-ho bé i deixeu-ho coure deu minuts més.



Foto 1



Caldereta extremenya de cabrit