

CHOTO O CABRITO AL AJILLO

Ingredientes:

- 1 choto de unos cinco kilos en limpio
- 2 cabezas de ajos
- 2 o 3 hojas de laurel
- 3 pimientos rojos secos
- 100 gr. almendras peladas
- 3 o 4 rebanadas de pan
- azafrán en hebra
- unas ramitas de perejil
- 1 litro de vino blanco seco
- 1 ramita de tomillo
- sal y pimienta
- aceite de oliva virgen
- picante (optativo.)



Elaboración:

- Cortar el choto en trozos no muy grandes, intentando deshacernos de la mayor parte de los huesos mas grandes.
- Pelar los ajos y cortar mas de la mitad en ruedas, quitar las semillas a los pimientos rojos y ponerlos en agua hirviendo un par de minutos.
- En la sartén con aceite de oliva, freímos los ajos que nos han quedado enteros, las almendras, las rebanadas de pan, el perejil, el azafrán y los pimientos rojos anteriormente blanqueados. Todo esto lo reservamos y lo batimos bien fino con un poco de agua y la batidora. En este aceite freímos el choto salpimentado con los ajos en ruedas, el laurel y el tomillo. Cuando está frito añadimos el vino blanco para que hierva y cuando este haya reducido le añadimos el majado que teníamos reservado. Cuando vuelva ha empezar ha hervir, rectificar de sal y picante y listo para servir.

NOTA: Al majado se le puede añadir algún trozo del hígado que sacaremos de la sartén una vez frito, así como hay quien le pone además un trozo de cebolla cruda y un tomate maduro pelado.

"NUESTROS MEJORES PRODUCTOS, SON LA BASE DE NUESTRA MEJOR COCINA"