

Caldereta de cabrit

Extremadura

Encarna Sanguino

Ingredients

1 i ½ kg de cabrit
½ litre de vi blanc
1 got petit d'oli d'oliva
4 patates mitjanes
1 pebrot vermell
1 ceba grossa
1 cabeça d'all
4 bitxos (opcional)
2 cullerades d'orenga
1 fulla de llorer
Julivert
Sal
Pebre vermell
Aigua

Preparació

Per a fer-ho com cal, us recomano que ho comenceu a preparar un dia abans.

Agafeu una cassola de fang, poseu-hi el cabrit i saleu-lo. Seguidament, talleu les verdures, el pebrot vermell, la ceba i els alls. Afegiu-los-hi. Aboqueu-hi el vi, l'oli i l'aigua que calgui fins que quedi ben cobert i barregeu-ho. Empolvoreu-ho per sobre amb el pebre vermell fins que quedi tot ben cobert. Deixeu-ho reposar a la nevera un mínim de 24 h.

Un cop reposat, enceneu el foc a mitja cocció. Coeu-ho durant una hora i mitja o fins que s'hagi evaporat la meitat del suc. Uns 20 minuts abans de parar el foc, afegiu-hi les patates tallades a daus.

Informació cultural

Aquest és un plat que es remunta a l'època de la transhumància, quan els pastors passaven molts dies a les muntanyes amb els ramats.

ConSORCI per a la Normalització Lingüística – Servei Local de Català d'Esparreguera
Can Pasqual – Carrer dels Cavallers, 26, 1a planta – 08292 – ESPARREGUERA
Tel. 93 772 92 92 - A/e: esparreguera@cpnl.cat - Pàgina web: www.cpnl.cat
www.twitter.com/SLCEsparreguera
www.facebook.com/pages/Servei-Local-de-Català-dEsparreguera/279336358755954
www.cpnl.cat/xarxa/cnlcanametller
<http://blocs.cpnl.cat/receptaris>