

Carne de cabra con almendras

La carne de cabra no es materia del agrado de algunos paladares, y quien ha tenido la desgracia de probarla por primera vez mal elaborada, es difícil que repita la experiencia. No obstante, aquí, en las Islas se prepara muy bien y según muy diversos procedimientos.

Éste es sencillo y de garantizados resultados.

Elaboración:

Lo primero que se necesita para elaborar este plato es guisar la carne de cabra, después de haberla limpiado a modo, en bastante agua con un poco de aceite, sal, una cebolla partida en dos y algunas hierbas que le den el indispensable aroma: laurel y tomillo, sobre todo. El tiempo que deba hervir la carne dependerá de su calidad y dureza. Cuando está ya tierna, se retira.

Mientras, con los ajos, pimientos, tomates, cebolla, la zanahoria y el perejil, todo picado, hacemos un sofrito al que agregamos vino para transformarlo en una olorosa salsa. Salsa a la que irá a parar la carne de cabra ya guisada para dar un nuevo hervor, de unos diez minutos, y para rectificar de sal si necesario fuera. En una sartén aparte, habremos frito unas almendras que trituramos en un mortero junto a unas hebras de azafrán y que echamos por encima del guiso esperando a que bulla un par de minutos más.

Además...

Si se quiere darle a este plato un tonillo picante, junto a las almendras y el azafrán se pueden escachar unos trocitos de pimienta picona, pero, en este caso, el majado hay que echarlo un poco antes de lo indicado.



Ingredientes:

Un kilo de carne de cabra limpia.

Aceite.

Ajos.

Cebolla.

Tomates.

Zanahoria.

Perejil.

Vino blanco.

Almendras.

Azafrán.

