CABRITO COM MOLHO DE HORTELÃ

INGREDIENTES

TEMPERO:

Tempero:4 folhas louro

10 dentes de alho

1 cebola sem casca

1 colher café pimenta/cominho

1 copo vinho tinto

1/2 vinagre tinto

2 colheres sobremesa sal

PARA COZINHAR:

Para cozinhar:200 g de bacon cortado quadrados

1/2 copo óleo de soa

casca 1 cebola grande

4 tabletes de caldo de carne

MOLHO DE HORTELÃ:

Molho de hortelã:1 molho de hortelã cortado bem fininho

100 ml de azeite

100 ml de vinagre

100 ml de água

sal

MODO DE PREPARO

Bater no liquidificador alho, cebola, louro, vinagre, vinho, cominho e o sal.

Em uma bacia grande coloque o cabrito bem lavado com limão e acrescente o tempero batido.

Leve à geladeira por 12 horas e deixe descansar com o tempero.

Em uma panela grande e larga, coloque o óleo, o bacon e a casca da cebola e deixe fritar, coloque o cabrito tempeirado, reservando o tempero.

Doure acrescentando o tempero, virando as partes até ficarem bem corados, sempre pingado água.

Depois de corado complete com água e deixe cozinhar.

Coloque os tomates, a cebola, pimentão e o coentro todos cortados à moda Juliana.

Faça o molho de hortelã com 1 hortelã lavado cortado bem fininho, vinagre, sal, azeite e água, colocar em uma molheira para servir.

Abafe por mais 10 minutos e sirva com arroz branco, farofa de dendê e o molho hortelã.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49142-cabrito-com-molho-de-hortela.html