

# 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 temperado, 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>