



Fritada de cabrito

Fritada de cabrito

[Mas recetas Carnes en http://www.recetasypostres.net/carnes/1.php](http://www.recetasypostres.net/carnes/1.php)

Ingredientes:

1kg. de cabrito, aceite, 2 manojos de ajos y sal al gusto.

Pasos a seguir:

- 1) Se corta el cabrito en trozos grandes.
- 2) Se calienta abundante aceite en una sartén y se fríe la carne por ambos lados. Sazonar.
- 3) Se pelan y se cortan los ajos en trozos y se añaden a la sartén.
- 4) Se remueve todo, se deja cocer 3 minutos más, se retira del fuego y listo para servir.

Enlace a la receta: <http://www.recetasypostres.net/carnes/fritada-de-cabrito-178.php>