

rebost

VEP!
Com anam?

Cabrit rostit

INGREDIENTS:

- ½ cabrit trossejat
- 2 cebes
- 2 pastanagons
- 400 grams de patatons
- ½ litre de suc de llimona
- ¾ litre d'oli d'oliva
- ½ litre de vi blanc
- 1 copeta de conyac
- sal
- pebre bo
- 2 fulles de llorer
- senyorida (sajolida)
- farigola
- sal amb herbes aromàtiques
- romaní
- moradux
- 2 alls



PROCEDIMENT:

- El primer que farem serà preparar un adob: dins d'un ribell, mesclarem ¾ litre d'oli d'oliva amb ½ litre de suc de llimona, ½ litre de vi blanc i 1 copeta de conyac. Ho remenarem una mica i ho tremparem amb un bon pessic de pebre bo, farigola, 2 fulles de llorer, sal, romaní i senyorida.
- Tot d'una, dins d'una olla grossa, ficarem el cabrit trossejat i l'adob que hem preparat. Llavors, taparem l'olla i la guardarem dins la gelera durant 3 hores perquè agafi bon gust.

rebost

VEP!
Com anam?

- A continuació, pelarem i xaparem a tires grosses 2 pastanagons i 2 cebes. Posarem la verdura dins d'una rostidora i la tremparem amb un pessic de pebre dolç i altre de sal mesclada d'herbes.
- Passades les 3 hores, traspasarem la carn adobada i el brou de l'adob dins la rostidora, juntament amb la verdura tallada.
- Arribat aquest punt, serà el moment d'enfornar el cabrit dins del forn de llenya durant 3 hores (2 hores i mitja a 180°, en el cas d'un forn convencional).
- Mentrestant, pelarem uns patatons i els fregirem amb 2 alls i un poc de romaní. Taparem la paella perquè es confitin per dedins i, en ésser daurats, els traurem.
- Quan el cabrit sigui quasi llest, afegirem els patatons a la rostidora i ho courem tot plegat durant 10 minuts més perquè agafi bon gustet.
- Bon profit!