

Pierna de cabrito Marinada en soja con wok de verduras al curry



INGREDIENTES:

1 pierna deshuesada de cabrito
50 cl de salsa de soja
Verduras de temporada: zanahoria,
brocoli, cebolla morada, pimiento rojo,
apio...
Curry en polvo
Sésamo negro
Albahaca
Sal y pimienta negra

ELABORACIÓN:

Deshuesar y abrir la pierna en forma de libro de unos 2 cm de grosor.

Macerar en la soja y dejar en nevera 24h

Limpiar y cortar las verduras a bastones gruesos

En una sartén, freír el sesamo y sobre este, hacer la pierna de cabrito hasta que esté cocinada al punto.

Retirar a un plato y reservar.

En la misma sartén, saltear las verduras por separado para dejarlas al dente y mezclarlas una vez salteadas todas y añadir curry.

Mezclar bien y servir en un plato.

Colocar los dados de cabrito sobre las verduras y añadir albahaca fresca.

