



Así se cocina la Ropa Vieja de Cabra ahumada con pinocha de Tejeda, de Borja Marrero

INGREDIENTES

Ingredientes para una ración

80 grs de carne de cabra
95 grs de garbanzos
25 grs de cebolla
20 grs de tomate
25 grs de zanahoria
15 grs ajo
Cucharada sopera de pulpa de pimiento choricero
Cucharada sopera de concentrado de tomate
Tomillo
Romero
Sal
Pimienta

ELABORACIÓN

Sellamos la carne en la cazuela donde elaboraremos el fondo.

Una vez sellada la carne, la retiramos y añadimos las verduras, cebolla, tomate, zanahoria y ajo junto con las hierbas aromáticas, la sal y la pimienta.

Rehogamos las verduras, añadimos el concentrado de tomate, la pulpa de pimiento choricero y la carne de cabra. Cubrimos de agua y dejamos cocer durante 3 horas a fuego medio-bajo.

Por otro lado, guisamos los garbanzos y reservamos.

Y por último, una vez guisada la carne la deshuesamos, la mezclamos con los garbanzos añadiendo el fondo de la cocción y dejamos reducir.

PRESENTACIÓN

Una vez servida la ropa vieja en el plato se ahúma con la pinocha para que la elaboración se impregne de esos aromas que nos transportan a los pinares de Gran Canaria.