



Cabrito frito con ajos



Juan Gil

ETIQUETA AZUL

INGREDIENTES:

Aceite de oliva, cabrito lechal, sal y ajos.

PREPARACIÓN:

Se sazona el cabrito y se pone en una sartén de hierro el aceite a calentar, una vez el aceite está fuerte se ponen a freír los ajos enteros con el cabrito hasta que se dora la carne.

Tipo de vino:
Tinto crianza

Uvas:
60% Monastrell,
30% Cabernet-Sauvignon
y 10% Syrah

Crianza:
18 meses en barricas de
roble Francés y Americano

D.O. JUMILLA

Receta realizada por
Restaurante SAN AGUSTÍN
Jumilla, Murcia. España

www.gilfamily.es
www.juangil.es


JUAN GIL BODEGAS FAMILIARES
GIL FAMILY ESTATES

 **Juan Gil**