



Carne de cabra

En un caldero grande se pone la carne con las ramitas de tomillo y el aceite.

Se pica el pimiento maduro (rojo), el ajo, la cebolla y se añade al caldero. A continuación se pone el colorante y el vino blanco.

Junto con la carne se pone todo al fuego y se guisa. En función de si la carne está más o menos dura y del volumen de salsa, se añade más o menos vino y/o especias.

Se va removiendo de vez en cuando y probando.

Cuando la carne está hecha se añade una lata de tomate frito y se sigue removiendo.

Para ablandar la carne se puede añadir whisky u otro licor.

Se sirve siempre con papas sancochadas (hervidas) y abundante pan, o pan bizcochado (pan duro tostado) para “mojar” en la salsa.

Ingredientes (para 5 personas):



· 3 kg de carne de cabra



· Varias ramitas de tomillo



· 1 cabeza de ajo



· 1 pimiento rojo grande



· 1 hojita de laurel



· Colorante alimentario o azafrán



· 200 g tomate frito



· Vino blanco



· 1 pizca de pimienta picona



· Aceite de oliva

La **cabra** es, en la **ganadería canaria**, uno de sus principales exponentes. De la **leche de cabra** se hacen los **quesos tiernos, semicurados y curados**, con pimentón, gofio o ahumados con cáscara de almendra. También de la cabra se aprovecha la **carne**, de sabor fuerte, especialmente en las **fiestas y ocasiones especiales**. El consumo de carne de cabra ha estado especialmente vinculado a la fiesta de San Juan en Tasarte, en el municipio de La Aldea de San Nicolás.

“El pastoreo extensivo y trashumante era un oficio tradicional de las zonas rurales”

“Salto del pastor que se practica como deporte autóctono”



Elaboración del plato:

Bonifacio (Paco) Francisco García López.
Vecinos/as de Tasarte.

