

# Chivo en Coco

La mayoría de la gastronomía falconiana se basa en productos del mar como el pescado, en especial el carite y el chivo en sus diferentes presentaciones: guisado, salado, sancochado y en coco que es la receta que comparte hoy Steemit.com.

## **Ingredientes: (alcanza para 6 personas)**

- Carne tierna de chivo picado en cuadros (1 Kg.)
- Leche de coco (2 Tazas)
- Tomates maduros en trocitos (2 Unidades)
- Pimentón grande picado (1 Unidad)
- Cebolla (2 Unidades medianas)
- Cebollín picado (1 Rama)
- Dientes de ajo (6 Unidades)
- Aceite de oliva (1/2 Taza)
- Onoto, comino, sal y pimienta al gusto

## **Preparación:**

1. Limpiar la carne del chivo.

2. Coloque la carne a sancochar en una olla con suficiente agua a fuego lento hasta que el agua llegue a la mitad.

*(verifique que esté blandita).*

3. Agregue la leche de coco y deje que hierva a fuego lento.

4. En un sartén pre-calentado con aceite onotado sofría los aliños (*Tomate, pimentón, cebolla, cebollín y el ajo*).

5. Cuando el chivo comience a secar agregue el sofrito a la olla y añada el comino, sal y pimienta al gusto integre bien los ingredientes y deje reposar por 5 min a fuego lento.

... y listo ya tenemos este rico platillo el cual puedes acompañar con arroz o una buena arepa pelada con natilla. ¡Buen provecho!

Receta de [steemit.com](http://steemit.com)