



Bar Cafetería Avenida "Casa Conchi"

Carne Cabra

Meat Goat

Ingredientes:

1 kg carne de cabra.
 1 pimiento rojo.
 2 cebollas.
 1 kg tomate natural.
 Ajos.
 Orégano.
 Pimentón.
 Tomillo.
 Laurel.
 Pimienta.
 1 vaso de coñac.
 Sal.

Elaboración:

Cocinar la carne con sal y un pimiento, a los 25 minutos, se le escurre el agua, y se le añade un vasito de coñac y un refrito hecho con los ingredientes. Rehogar durante 8 ó 10 minutos, cubrimos la carne con agua hirviendo y se deja al fuego hasta que esté tierna.

Ingredients:

1 kg goat meat
 1 red pepper
 2 onions
 1 kg of tomatoes
 Garlic
 Oregano
 Paprika
 Thyme
 Bay leaf
 Hot pepper
 1 glass of cognac
 Salt.

Elaboration:

Put a pan on the burner with the meat, salt, and a red pepper. Boil it for 25 minutes. Take the meat out, strain the water and add a glass of cognac, and a sauce made by using the ingredients. Saute for 8 to 10 minutes, cover with water and cook until the meat is done.

Bar Cafetería "Casa Conchi"

Avda. Islas Canarias, 47. El Risco.

Telf: 928 61 62 55

Los sábados, vísperas y festivos, se hacen bailes.

On Saturdays, eve and public holidays are dancing

Abierto jueves y domingos

Open thursdays and sundays

19:00 - 01:00

Viernes / Friday

12:00 - 17:00 / 20:00 - 02:00

Sábados / Saturday

11:00 - 18:00 / 20:00 - 03:00

