Chivo guisado con Conchas

Chivo guisado con Conchas Doria a la Ligia Inés Rodríguez

Ingredientes

- 1 Chivo tierno
- 1 Cebolla cabezona
- Aliños
- 4 dientes Ajos
- 1 hoja de albahaca
- 1 paquete Conchas Doria
- Cucharada de Cilantro
- Salsa negra un chorro grande
- Aceite cantidad necesaria
- Sal al gusto

Preparación

1. Cocinamos las conchas Doria en 1 litro de agua y 1 cucharadita de sal por cada 100 g de pasta, un chorro de aceite para que no se pegue durante 12 minutos.
2. Agregamos las conchas cuando el agua hierva.
3. Cogemos el chivo tierno y lo partimos en cuadritos pequeños adobamos con los aliños. (tomillo, laurel, romero, albahaca y sal) y dejamos reposando durante 45 minutos.
4. Los sofreímos en una sartén previamente caliente con aceite cuando ya vaya estando el chivo agregamos las conchas Doria ya cocinadas y blandas.
5. Agregamos un poco de salsa negra para darle un buen sabor. Para decorar el plato, podemos usar una ramita de albahaca.