

Recetario

CONEJO A LA CAZADORA

INGREDIENTES:

1/2 conejo en trozos
3 ajos
1 cebolla
1 pimiento verde
1 hoja de laurel
1 zanahoria
1 rama de tomillo
Vino blanco
Caldo
1 tomate blando o dos cucharadas de tomate triturado
Aceite
Sal

MOESIA
RESTAURANTE • CERVECERÍA

PASO A PASO:

Salpimentamos el conejo.

Cortamos los ajos en láminas, picamos la cebolla, el pimiento y la zanahoria en trozos pequeños.

Pelamos y picamos las patatas en trozos.

En una cazuela ponemos aceite, el laurel y los ajos.

Una vez se doren un poco, añadimos los trozos de conejo y los doramos un poco por ambos lados.

A continuación echamos la cebolla, el pimiento y la zanahoria. Lo dejamos unos 5 minutos pochando y después agregamos el tomate y el tomillo. A los 5 minutos ponemos el vino blanco y lo dejamos a fuego fuerte otros 5 minutos. A continuación echamos caldo hasta que lo cubra y lo dejamos cocinar hasta que quede blanda la carne y espese la salsa.

En una sartén con abundante aceite freímos las patatas a fuego fuerte. Cuando doren un poco, las escurrimos y las volcamos en el guiso cuando queden unos 10 minutos, es para que terminen de hacerse y cojan sabor.

Presentación:

En un plato ponemos unos trozos de conejo, un poco de salsa y lo acompañamos con unas patatas.

