

Será por recetas



Conejo a las hierbas

Carnes, Recetas para navidad

 4 Personas

 75 Minutos

 Media

 Enviada el 02/11/2012

Ingredientes

- 1 conejo
- 2 cebollitas
- 6 patatas
- tomillo
- orégano
- 2 dientes de ajo
- 1 puñado de almendras
- vino tinto
- 1 tazón de tomate frito
- harina
- aceite
- sal
- pimienta

Elaboración

Empezar troceando el conejo en pedazos medianos, rallando la cebolla y cortando las patatas en lonchas. Antes de empezar a cocinar el conejo, rebozarlo en harina, para después sofreírlo con 4 cucharadas de aceite en una cazuela. Una vez los trozos estén doraditos, se sacarán a un plato.

En la misma sartén que se ha utilizado para freír el conejo, echar la cebolla rallada y las patatas cortadas en lonchas. Cuando la cebolla se empiece a dorar, volver a introducir el conejo, junto con las hierbas, 1 vaso de vino y medio de agua. Dejar cocer un ratito.

A la vez que se cuece el conejo, se puede realizar la salsa. Machacar por separado los ajo y las almendras para empezar. En el mismo bote de la batidora, echar el ajo machacado y el tomate. Una vez echado batirlo bien. Después echar las almendras machacadas y añadir sal y pimienta. Volver a batir hasta que quede sin grumos. Cocer el contenido de la cazuela hasta que la carne esté blanda. Servir bien caliente.



Autor receta de Conejo a las hierbas

El Chef

 24 Recetas publicadas

 Valoración 4/5

 Miembro desde 16/07/2012