

Será por recetas



Muslitos de conejo al azafran

Tapas y Pinchos, Recetas fáciles

 4 Personas

 30 Minutos

 Fácil

 Enviada el 16/05/2012

Ingredientes

- 20 hebras de azafrán
- 6 cucharadas de aceite de oliva
- 250 ml de vino blanco seco
- 1 cucharadita de pimentón
- 2 cebollas rojas
- 12 muslos pequeños de conejo
- 1 hoja de laurel
- 5 ramitas de tomillo
- 3 dientes de ajo
- Sal
- 8 granos de pimienta negra

Elaboración

Primero remojar el azafrán en 4 cucharadas de agua hirviendo. Cortar las cebollas en aros y pelar y picar los ajos. Calentar 2 cucharadas de aceite en una sartén y sofreír la cebolla y el ajo. Reservarlo y añadir el resto del aceite a la sartén.

Sofreír el muslo de conejo por todos los lados durante 10 minutos, salarlos y dejar en papel de cocina para que se escurran.

Echar el vino en la sartén y dejar que llegue a hervir. Verter el sofrito de cebolla y ajo reservado, el laurel y el azafrán con el agua en remojo.

Incorpore también la pimienta, el pimentón, el tomillo lavado y los muslos de conejo. Echar agua hasta que cubra por completo el conejo. Tapar la sartén y cocerlo 1 hora a fuego lento.

Servir los muslos en cuencos individuales, echar su propia salsa por encima, la que queramos echar.



Autor receta de Muslitos de conejo al azafran

BlueTropical

 50 Recetas publicadas

 Valoración 4/5

 Miembro desde 23/04/2012