

# CONEJO AL AJILLO



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Noelia Montoya



**Tiempo:** 1 hora

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Segundo plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Muy económico

## **Descripción:**

LAS RECETAS DE UNA MADRE SIEMPRE MARCAN, ASÍ QUE NO PODÍA DEJARLA PASAR.

## Ingredientes para 8 personas :

- 2 CONEJOS TROCEADOS
  - 10 DIENTES de AJOS GRANDES
  - 1 BARRA Y 1/2 de PAN RÚSTICO
  - 1/3 VASO de VINAGRE
  - 1 CUCHARA de PIMENTÓN DULCE
  - 1 PIZCA de PIMENTÓN PICANTE
  - AGUA
  - SAL Y PIMIENTA
  - ACEITE DE OLIVA
- 

## Preparación:

### Paso 1

SALPIMENTAMOS EL CONEJO, Y EN UNA CAZUELA CON UN CHORRITO DE ACEITE LOS VAMOS DORANDO POR TANDAS, DEJANDO PARA EL FINAL LOS HÍGADOS. Y RESERVAR. POR OTRO LADO CORTAMOS LA CORTEZA DEL PAN Y LOS PONEMOS EN UN BOL TROCEADO CON EL VINAGRE Y UN POCO DE AGUA, HASTA QUE QUEDE BIEN HÚMEDO Y RESERVAMOS. PELAMOS LOS AJOS Y LOS MACHACAMOS EN UN MORTERO Y RESERVAMOS.

### Paso 2

CUANDO ESTÉ TODO EL CONEJO DORADO, LE DAMOS UNAS VUELTECITAS AL HÍGADO Y LO MACHACAMOS JUNTO AL AJO. AÑADIMOS A LA CAZUELA EL AJO CON HÍGADO CON CUIDADO QUE QUE NO SE QUEME Y LE AÑADIMOS EL PAN. LE DAMOS UNAS VUELTECITAS Y AÑADIMOS EL PIMENTÓN Y DE SEGUIDA EL VINO, MEZCLAMOS BIEN E INCORPORAMOS EL CONEJO A LA CAZUELA. CUBRIMOS CON AGUA Y PONEMOS PUNTO DE SAL. DEJAMOS HERVIR DURANTE 20 MINUTOS A FUEGO MEDIO, MOVIENDO DE VEZ EN CUANDO PARA QUE NO SE PEGUE AL FONDO. PINCHAR EL CONEJO Y CUANDO ESTÉ TIERNO SERVIR,