

# Conejo con fideos y vino blanco



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

**Creador:** Penny



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Tradicional

**Coste:** Económico

**Descripción:**

**Ingredientes para 4 personas :**

- 200 gr de Conejo troceado
- 1 vaso de Vino blanco
- 1 litro de Caldo
- 1 Pimiento verde
- 1 grande de Tomate
- 1 Cebolla
- 200 gr de Fideos gruesos
- Laurel
- Ajo
- Perejil
- Sal
- Pimienta

## **Preparación:**

### **Paso 1**

*Lavar, secar y salpimentar el conejo. A continuación, calentar el aceite en una olla o cazuela y dorar la carne.*

### **Paso 2**

*Una vez dorada la carne, añadir la cebolla, pimiento, tomates todos picados y dejar rehogar todo junto, removiendo de vez en cuando, unos 10 minutos. Regar con el vino, añadir el laurel y un majado hecho con el ajo y perejil.*

### **Paso 3**

*Incorporar 1 litro de caldo y cocer tapado a fuego lento durante 40 minutos o hasta que el conejo esté prácticamente tierno. Añadir los fideos y dejar cocer hasta que esté en su punto. Servir inmediatamente.*