

# Conejo al ajillo ( ESPAÑA )



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

**Creador:** Babanzo



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Segundo plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Tradicional

**Coste:** Económico

**El truco de esta receta:**

Se puede hacer también con pollo, cordero, asadura...

## Descripción:

Plato típico de Almería, la salsa está como para mojar una barra de pan entera.

## Ingredientes para 4 personas :

- 1 conejo partido
- 1 pimiento seco
- 6 dientes de ajo
- 1 puñado de almendras peladas
- 1 cucharadita de pimentón
- 1 rebanada de pan
- 1 dl. de aceite de oliva
- 1 dl. de vino blanco
- 1 dl. de agua

## Preparación:

### Paso 1

Video de la receta.

### Paso 2

Calentar el aceite y dorar los ajos, las almendras, el pimiento seco y el pan.

### Paso 3

Conforme se vayan friendo echar en el vaso de la batidora junto con un poco de agua.

### Paso 4

Batir hasta obtener una textura pastosa. ( Hay quien frie los hígados del conejo y los incorpora también a este majado, y también le echan un poco de colorante amarillo)

**Paso 5**

*En el mismo aceite freir el conejo con un poco de sal y pimienta molida.*

**Paso 6**

*Dorar un poco y echar el vino y el agua.*

**Paso 7**

*Cocer 5 minutos y agregar el majado, cocer otros 15 minutos.*

**Paso 8**

*Rectificar de sal y servir.*