

# CONEJO AL AJILLO.



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

**Creador:** Sonia Campos **Recetizador:** Paloma Luque Ro



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Segundo plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Tradicional

**Coste:** Económico

**El truco de esta receta:**

cuanto mas bueno sea el vino mejor sabor tendra el conejo!!!

## Descripción:

esta receta se puede hacer tambien con pollo, carne de cerdo.....pero en mi casa gusta mucho con conejo!!

## Ingredientes para 4 personas :

- 1 conejo troceado
- UNA CABEZA DE AJOS
- un vaso de vino blanco o vino dulce de Malaga
- 1/2 vaso de agua
- tomillo, romero, sal y pimienta
- 1/2 vaso aceite oliva

## Preparación:

### Paso 1

en una sarten ponemos el aceite y freimos los ajos sin pelar( pero con un cortecito para que suelten todo el sabor)cundo esten doraditos los reservamos,ponemos el conejo y lo doramos por todas partes cuando ya este dorado añadimos el tomillo,romero,sal y pimienta movemos bien y añadimos los ajos,el vino y el agua y dejamos a medio fuego hasta que reduzca la salsa.podemos acompañar con patatas fritas,pure de patatas...o lo que mas guste en casa!