

CONEJO AL AJILLO.



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Sonia Campos **Recetizador:** Loli Mañueco



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 reserbamos,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!