

# Conejo al horno con champiñones



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

**Creador:** MarianSouto **Recetizador:** feli bergillos



**Tiempo:** 1h y 30min

**Dificultad:** Intermedia

**Tipo de plato:** Segundo plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Tradicional

**Coste:** Medio

## Descripción:

## Ingredientes para 2 personas :

- Medio conejo
- 200gr de champiñones laminados
- Una docena de patatas pequeñas
- Un vaso de chupito de aceite de oliva
- Un vaso de chupito de coñac
- Un vaso de chupito de vino blanco
- Una pastilla de avecrem
- Sal
- Pimienta
- Tomillo
- Laurel
- 3 dientes de ajo

## Preparación:

### Paso 1

Salpimentamos el conejo, echamos una ramita de tomillo y una hoja de laurel.

### Paso 2

Pasamos por la batidora el aceite, el vino, el coñac, los ajos y la pastilla de avecrem y se lo echamos al conejo.

### Paso 3

Precalear el horno a 180 ° y cocer 40 min tapado con papel albal ( darle la vuelta a la carne despues de 20 min). Pasado este tiempo añadir los champiñones y dejar asar 10 min. más (Mientras tanto freir las patatas).

*Añadir las patatas y poner a fuego intenso por encima para dorar el conejo, regar continuamente y darle vueltas a la carne. ( Si nos quedamos sin salsa añadir agua o vino con media pastilla de avecrem disuelta)*