CONEJO CON " ROMESCO "

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

Creador: Flor Roja



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico
El truco de esta receta:
El conejo debe estar bien dorado.

Descripción:

Un segundo plato facil y economico.

Ingredientes para 6 personas :

- 1 conejo troceado
- aceite
- cebolla
- zanahoria
- picada: 1 ñora
- 12 avellanas
- 12 almendras
- 2 rebanadas de pan frito
- 3 ajos, perejil, guindilla picante
- 2 dedos de agua
- 1/2 vaso de coñac
- tomillo , laurel

Preparación:

Paso 1

Poner en una cazuela el conejo con el aceite , la cebolla, y la zanahoria. Sofreir hasta que este bien dorado. Poner en la picadora los ingredientes de la picada i pasarlos hasta que esten finos . Poner la picada en la cazuela y añadirle el tomillo , el laurel, el coñac la guindilla y si fuera necesario añadirle un poco mas de agua. Dejarlo a fuego lento haciendo chup chup ...