

# CONEJO CON "ROMESCO"



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

**Creador:** Flor Roja **Recetizador:** Herminia Ruiz G



## Descripción:

Un segundo plato facil y economico.

**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.

## 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 ...