

Conejo con fideos y vino blanco



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

Creador: Penny **Recetizador:** Cosmin Iulian C



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 200 gr de Conejo troceado
- 1 vaso de Vino blanco
- 1 litro de Caldo
- 1 Pimiento verde
- 1 grande de Tomate
- 1 Cebolla
- 200 gr de Fideos gruesos
- Laurel
- Ajo
- Perejil
- Sal
- Pimienta

Preparación:

Paso 1

Lavar, secar y salpimentar el conejo. A continuación, calentar el aceite en una olla o cazuela y dorar la carne.

Paso 2

Una vez dorada la carne, añadir la cebolla, pimienta, tomates todos picados y dejar rehogar todo junto, removiendo de vez en cuando, unos 10 minutos. Regar con el vino, añadir el laurel y un majado hecho con el ajo y perejil.

Paso 3

Incorporar 1 litro de caldo y cocer tapado a fuego lento durante 40 minutos o hasta que el conejo esté prácticamente tierno. Añadir los fideos y dejar cocer hasta que esté en su punto. Servir inmediatamente.