Conejo al ajillo

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

Creador: Sonia Campos

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Económico
El truco de esta receta:
usar un vino bueno

Descripción:

una receta facil y riquisima para todos los que nos gusta el conejo.

Ingredientes para 4 personas :

- unconejo troceado
- UNA CABEZA DE AJOS
- romreo,tomillo,sal,pimienta
- un vaso de vino blanco(yo use barbadillo)
- Aceite para Freir
- un vasito de agua

Preparación:

Paso 1

se frien los ajos sin quitar la piel,se apartan y en el mismo aceite se dora el conejo,se quita casi todo el aceite y se añaen las especies ,el vino y el agua ,cuando empieze a hervir se añaden los ajos y se deja reducir hasta que quede una salsita cremosa y el conejo este tierno,se puede acompañar con unas patatas fritas ,en mi casa se sirvr solo porque somos de mojar en la salsa asi que con el pan completamos el plato,espero que os guste!!