

Creador: Sonia Campos **Recetizador:** Tere Frontelo V



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 :

- un conejo troceado
- UNA CABEZA DE AJOS
- romero, tomillo, sal, pimienta
- un vaso de vino blanco (yo use barbadillo)
- Aceite para freír
- 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 añaden las especias, el vino y el agua, cuando empiece 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 sirve solo porque somos de mojar en la salsa así que con el pan completamos el plato, espero que os guste!!