CONEJO EN ESCABECHE

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 Tradicional
Coste: Económico

Descripción:

Plato muy sabroso.

Ingredientes para 4 personas :

- 1 Conejo
- 2 dientes de ajo
- 1 ceolla
- 2 dl de aceite de oliva
- 1 dl de vinagre de vino de jerez
- unas hebras de azafran
- 2 naranjas
- tomillo y laurel
- Pimienta y sal

Preparación:

Paso 1

Cortar la piel de una de las naranjas en juliana, escaldarla, refrescarla, y escurrirla muy ien. Rallar después la piel de la otra naranja y reservar aparte. Poner a calentar el aceite en una cazuela. Trocear el conejo en oiezas . Pelar los ajos, la cebolla, y la zanahiria trocear y poner en la cazuela todo junto. Freir hasta que este bien dorado. Luego agregar el azafran , la piel ,de naranja en juliana, el vinagre, y la ralladura de la otra naranja , el tomillo , el laurel y un poco de pimienta y sal. Cocer a fuego lento el guiso hasta que el conejo este tierno.

Paso 2

Retirar del fuego y si fuera necesario, agregar màs aceite y un poco de vinagre hasta que el conejo quede cubierto. Dejar que se enfrie y guardar en la nevera durante 8 horas por lo menos. Sacar el guiso una hora antes de servirlo . Adornar al gusto.