

Creador: Pepa cocina **Recetizador:** Carlos Santana



Tiempo: + de 2 horas

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 2 personas :

- 500 gr. conejo troceado
- 1 cucharada de miel,
- una buena chorrada de aceite, de vinagre de Módena y de salsa de soja,
- tomillo, pimienta blanca, dos dientes de ajo y sal.

Preparación:

Paso 1

Pon en un recipiente la miel, el aceite, la soja, el ajo, el tomillo, la pimienta, orégano, y el vinagre. Y si quieres, un poco de orégano. Dejas el conejo macerando en esta salsa unas 6 horas, removiéndolo de vez en cuando, dándole la vuelta y eso... Pon el conejo en un recipiente para el horno a temperatura fuerte para que se dore y luego, a temperatura media durante unos 20 minutos más, y le vas vertiendo la salsa poco a poco de vez en cuando... Si lo sirves en una fuente de barro, queda genial, jejeje. Y ya! Delicioso. Ummmm!!!