

CONEJO CON CARACOLAS



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

Creador: rosa marcos rom **Recetizador:** Maria Gallén



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Medio

Descripción:

ES UNA RECETA QUE SE SUELE HACER PARA AMIGOS Y FAMILIA GUSTA A TODOS

Ingredientes para 4 personas :

- 1 Conejo Troceado blanco
- 1/2 de Caracoles blanco
- 100 Grm de 1 Chorizo fresco dulce o picante (al gusto) blanco
- 100 grm de panceta blanca
- 1 cebolla blanca
- 30 grm de tomate seco blanco
- 30 grm de avellanas blanca
- 2 ajo blanco
- 1 o 2 de 1 o 2 cayenas blancas
- 100 mursardons o bulets blanco
- 1 bote de 250 de tomate natural blanco
- sal, laurel de sal, laurel, blanco
- 1 copa de vino blanco blanco

Preparación:

Paso 1

ELABORACION ----- ponemos los caracoles que hemos comprado una bolsa que ya viene limpios pero les damos un hervor con agua limpia, y añadimos, laurel, ajo, y cayena, sal, y dejamos 15 minutos, y escurrimos. Sofreímos el conejo que los hemos adobado con ajo y perejil, durante 5 minutos, y vamos añadiendo los ingredientes, la cebolla pica dita, chorizo y la panceta, también los mursardon que hemos tenido en remojo, unos minutos, y rehogamos unos minutos, Aparte hacemos una salsa de avellanas, que hemos añadido la copa de vino y agua, trituramos todo y añadimos al conejo terminamos con el tomate los mezclamos todo durante 5 minutos y servimos

