Conejo estofado

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

Creador: Ramiro Sueiro

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Muy económico

El truco de esta receta:
Echarle el agua poco a poco para que la vaya consumiendo y no le quite el sabor

Descripción:

Un plato de toda la vida, muy sencillo de preparar y sabroso como pocos. Y además bajo en calorías ;)

Ingredientes para 4 personas :

- 1,2 Kgs de Conejo
- 1/2 de Cebolla muy picada
- 2 Ajos
- al gusto de Perejil
- al gusto de Pimienta picante
- 1 cuchara sopera de Coñac
- Medio vaso de Aceite oliva Carbonell
- 1 hoja de laurel
- Zumo de 1/2 limón
- al gusto de Sal
- 2 cucharillas de Pimentón dulce

Preparación:

Paso 1

Una vez limpio y troceado el conejo, se coloca en una olla y le echamos el aceite y la sal por encima. Se pica la cebolla y el ajo y se le añade la pimienta picante al gusto. Por último añadimos el pimentón, el coñac un poquito de pimienta picante, removemos bien todo y lo dejamos en adobo toda la noche anterior.

Paso 2

En la misma olla se pone a fuego lento y le vamos añadiendo agua poquito a poquito, según la vaya necesitando para evitar quitarle el sabor. Después de 45 minutos de cocción los servimos en su salsa.