

# Conejo estofado



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Ramiro Sueiro **Recetizador:** Toñi Ruiz Marín



**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.

