

Creador: Paz **Recetizador:** Nuria Arias



Tiempo: 1h y 30min

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

El truco de esta receta:

Esta receta se puede preparar con otro tipo carne (ternera, cerdo, pollo).

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 1,500 de Conejo
- 2 Cebollas
- 2 Zanahorias
- Caldo de Carne
- 1 vaso de Vino blanco
- Aceite de oliva
- Harina
- 3 dientes de Ajo
- 3 ramitas de Perejil
- sal

Preparación:

Paso 1

Se limpia el conejo y se adoba con sal, ajo y perejil y se deja así toda la noche

Paso 2

Al día siguiente lo secamos con papel absorbente y lo pasamos por harina

Paso 3

En una sartén ponemos un poco de aceite y cuando este caliente vamos echando los trozos y lo dejamos hasta que esten bien dorados.

Paso 4

En una cacerola ponemos los trozos de conejo, colamos el aceite de freirlos y se lo echamos por encima. Añadimos la cebolla troceada, dejamos que se dore.

Paso 5

Añadimos las zanahoria troceadas y el vino blanco, esperamos a que se evapore el alcohol. A continuación echamos el caldo y bajamos el fuego para que se haga lentamente (aprox. 1 hora) Si queda seco se le sigue añadiendo caldo en pequeñas cantidades. Sacamos el conejo de la cacerola y pasamos la salsa por el pasapuré o la batidora, volvemos a introducir los trozos de conejo en la salsa y dejamos que se hagan durante 15 minutos más. Y ya está listo, se puede acompañar con patatas, arroz, etc.