

Conejo en salsa blanca



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

Creador: Flor Roja **Recetizador:** Rosa Maria Munu



Tiempo: 1 hora

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 1 conejo troceado
- 75 g bacon en lonchas
- 200 ml nata líquida
- 500 ml de cava semiseco
- 2 cucharadas mantequilla
- 1 hoja laurel - 1 ramita de romero fresco
- perejil fresco picado
- aceite de oliva - pimienta - sal

Preparación:

Paso 1

Primero de todo troceamos, lavamos y escurrimos bien el conejo. En una sartén con un poco de aceite doramos los trozos de conejo por ambos lados. Picamos en juliana o cuadraditos los filetes de bacon, como más os guste.

Paso 2

En una cazuela de barro al fuego colocamos el bacon, junto con la hoja de laurel, la ramita de romero, 2 cucharadas de mantequilla y un chorrito de aceite. Le damos un par de vueltas 2 minutos. Ponemos el conejo, con sal y pimienta. Removemos todo bien y regamos con el cava. Cocemos a fuego muy suave, lento, durante unos 45 minutos. En ese momento comprobamos el punto de cocción y añadimos la nata. Dejamos al fuego 20 minutos más para que reduzca bien. Servimos y a la hora de emplatar espolvoreamos con perejil picado.