Conejo a la Sidra

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

Creador: Marcos Blanco **Recetizador:** Viir Olmo



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Baja en colesterol
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Económico

El truco de esta receta:
Si utilizas conejo de monte estará mucho más sabroso

Descripción:
Guiso con un especial toque de sabor que aportan las hierbas aromáticas.

Ingredientes para 4 personas :

- 2 kilos de Conejo
- 12 unidades de Chalotas
- 100 gr de Beicon
- Aceite de Oliva
- 1 vaso de Sidra
- Perejil
- Laurel
- Tomillo
- Apio

Preparación:

Paso 1
Se saltean las chalotas, previamente peladas y cortadas, hasta que estén doradas.

Paso 2
Retirar las chalotas y en el mismo aceite doramos el conejo troceado y salpimentado al gusto.

Paso 3
Cuando el conejo esté dorado se vuelven a incorporar las chalotas y se añade un ramito hecho con el laurel, el perejil, el apio y el tomillo.

Paso 4
Regamos con la sidra, tapamos y cuando hierva lo dejamos cocer a fuego lento durante unos 20 minutos.

Paso 5
En una sarten salteamos los dados de beicon sin añadir nada de grasa. Se retiran y se dejan sobre papel de cocina absorbente.

Paso 6
Cinco minutos antes de terminar la cocción añadimos el beicon y rectificamos de sal si fuera necesario.

Paso 7
Retirar del fuego y servir acompañado de patatas fritas en dados.