

Conejo a la Sidra



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

Creador: Marcos Blanco **Recetizador:** Carlos Santana



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.