

## Conejo a la Sidra



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

**Creador:** Marcos Blanco **Recetizador:** Daniel Olmedo M



**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.