

Conejo con cebolla



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

Creador: Penny **Recetizador:** Carlos Santana



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 1 Conejo troceado
- 3 Cebollas blancas grandes
- Pastilla de avecrem
- Ajo entero
- Laurel
- 3 cucharadas de Tomate frito
- 1 copa de Brandy
- Aceite
- Sal y pimienta

Preparación:

Paso 1

Salpimentar los trozos de conejo y dorar en una cazuela de barro. Una vez doradito, retirar. En la misma cazuela sofreír la cebolla con el ajo y laurel. Volver a incorporar el conejo con el tomate frito. Rociar con el brandy y la pastilla de avecrem. Cocer una hora a fuego suave y tapado.