

## Conejo con cebolla



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

**Creador:** Penny **Recetizador:** tania Segura



**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.**