

CONEJO CON MOSTAZA



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

Creador: rosa marcos rom **Recetizador:** Carlos Santana



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

El truco de esta receta:
también se puede hacer con carne

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 4 cuartos de conejo
- 1 bote de mostaza
- orégano,,romero,,aceite sal
- 4 patatas

Preparación:

Paso 1

Lo primero que hacemos cogemos la bandeja del horno y le ponemos aceite y ponemos la hierbas el orégano, romero y el conejo , a continuación cogemos el bote de mostaza y untamos los trozos de conejo bien untados y lo ponemos en el horno durante 30 minutos a 40 hasta que el conejo coga un color tostado y la mostaza se hayan empapado toda sacamos a los 40 minutos y servimos acompañado de una patatas que también hemos puesto en el horno Y servimos