

**Creador:** karmela **Recetizador:** maria caballero



**Tiempo:** 1 hora

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Segundo plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

## Descripción:

trocear y pasar por harina el conejo y freir a fuego fuerte para que se dore en el aceite que queda dorar la cebolla bien picadita cuando este dorada añadir el conejo con el machado y ponerlo todo en una cazuela y echar la botella de sidra y unos 40 minutos a fuego medio

## Ingredientes para 4 personas :

- - 1 conejo cortado en trocitos
- 2 cebollas grandes
- 1 cucharada de pimentón
- 1 1/2 o 2 pastillas de avecrem
- - 1 vaso harina
- 1 machado de ajo y perejil
- 1 botella de sidra
- , aceite de oliva .

## Preparación:

### Paso 1

acompañar con patatas fritas