conejo a la sidra

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

Creador: karmela **Recetizador:** Inmaculada Ramo

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