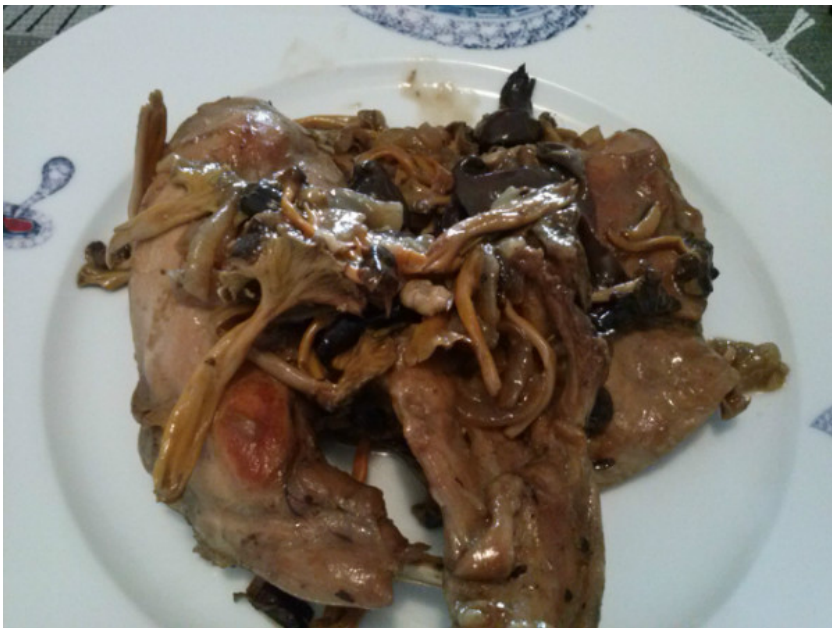


Conejo con Camagrocs y Carnes de Perdiu



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

Creador: Lola Cocinilla **Recetizador:** Inmaculada Ramo



Tiempo: 1h y 15min

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Medio

El truco de esta receta:

Si se utilizan setas secas, utilizar en la cocción del conejo el agua de la rehidratación.

Descripción:

Ingredientes para 2 personas :

- 100 gr. Camagrocs (o Trompetas amarillas)
- 100 gr. Cama de Perdiu (o Seta reluciente)
- 1/2 Conejo partido
- 1 Cebolla mediana
- 2 dientes de Ajo
- Sal y Pimienta
- 1/4 vaso de Agua o Caldo de carne
- Aceite de oliva
- 1/4 vaso de Vino blanco

Preparación:

Paso 1

Salpimentar el conejo, dorarlo en un poco de aceite, retirar y reservar.

Paso 2

Cortar la cebolla en juliana y picar los ajos. Pochar los ajos y la cebolla hasta que esté transparente en el mismo aceite de dorar el conejo.

Paso 3

Añadir los "camagrocs" y las "carnes de perdiu". Saltear 5 minutos.

Paso 4

Añadir el conejo, el agua o caldo y el vino. Dejar a fuego suave y tapado durante 30 o 35 minutos.