Conejo con caracoles y setas

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

Creador: Lola Cocinilla **Recetizador:** Sergio Nery



Tiempo: 1h y 45min
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Medio

El truco de esta receta:
Añadir sal sólo al conejo y al tomate frito. El caldo y los caracoles ya son bastantes salados...

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 1 Conejo partido
- 1/2 Kg. Caracoles cocidos
- 100 gr. Camagrocs (o Trompetas amarillas)
- 100 gr. Cama de Perdiu (o Seta reluciente)
- Caldo de carne
- 1 Cebolla grande
- 250 gr. Tomate triturado
- 3 dientes de Ajo
- 1/2 vaso de vino tinto o rosado
- 1 rama de Tomillo
- 1/2 cucharadita de Harina
- 1/2 cucharadita de Azúcar
- Aceite de oliva
- Sal y Pimienta

Preparación:

Paso 1
Trocear la cebolla muy fina. Machacar los ajos. Salpimentar el conejo.

Paso 2
Dorar el conejo. Sacar y reservar.

Paso 3

Pochar la cebolla y el ajo a fuego lento hasta que la cebolla esté transparente.

Paso 4
Añadir el vino y evaporar a fuego fuerte.

Paso 5
Añadir el tomate, el azúcar y un poco de sal. Freír unos 10 minutos a fuego medio.

Paso 6
Añadir la harina y remover. Cocinar un par de minutos a fuego medio.

Paso 7
Añadir el conejo, los caracoles y las setas y remover para mezclar bien.

Paso 8
Añadir caldo hasta cubrir el conejo. Cocinar a fuego medio-alto durante unos 40 o 45 minutos. Remover de vez en cuando.