CONEJO EN ENCABECHE

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

Creador: *Juan Neira Dura*



Tiempo: *1 hora*
Dificultad: *Fácil*
Tipo de plato: *Segundo plato*
Tipo de cocina: *Normal*
Otros: *Cocina Casera*
Coste: *Muy económico*

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 1 CONEJO
- 1 ZANAHORIA
- 1 HOJA de LAUREL
- 1 VASO de VINO BLANCO
- 6 PATATAS
- 1 VASO de VINAGRE
- 1 ACEITE DE OLIVA
- 1 SAL
- 1 PIMIENTA

Preparación:

Paso 1

DORA EL CONEJO EN UNA CAZUELA CON 4 CUCHARADAS DE ACEITE AÑADE LAS ZANAHORIAS EN RODAJAS EL LAUREL Y LA PIMIENTA EN GRANO SALPIMIENTA Y CUBRE CON EL VINAGRE Y EL VINO CUECE A FUEGO FUERTE DURANTE 5 MINUTOS VIERTE EL CALDO BAJA EL FUEGO Y DEJA COCER BIEN TAPADO DURANTE 20 MINUTOS MAS

Paso 2

CUECE LAS PATATAS CON SU PIEL EN UNA CAZUELA CON AGUA SALADA DURANTE 40 MINUTOS ESCURRELAS PELALAS Y MEZCLALAS CON LA LECHE TRITURALAS BIEN CON UN TENEDOR SALPIMIENTA Y SIRVE ESTE PURE COMO GUARDICION DEL CONEJO EN ESCABECHE