

# CONEJO EN ENCABECHE



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Juan Neira Dura **Recetizador:** jessica Tello S



**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