

CONEJO MARINADO



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

Creador: Juan Neira Dura **Recetizador:** Moskar Mendez



Tiempo: 1 hora

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico



Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 1 CONEJO TRONCEADO
- 2 DIENTES de AJO
- 1 HOJA de LAUREL
- 1 ROMERO
- 1 TOMILLO
- 150 ML de VINO BLANCO
- 125 ML de VINAGRE DE JEREZ
- 1 ACEITE DE OLIVA
- 1 SAL

Preparación:

Paso 1

COLOCA EL CONEJO EN UN RECIPIENTE Y REGALO CON EL VINAGRE EL VINO Y UN CHORRITO DE ACEITE AÑADE EL LAUREL Y ESPOLVOREA UNA PIZCA DE TOMILLO Y OTRA DE ROMERO POR ENCIMA DEJALO MACERAR DURANTE 1 HORA

Paso 2

ESCURRILELO RESERVANDO EL LIQUIDO Y FRIELO EN UNA CAZUELA DE BARRO HASTA QUE ESTE DORADO POR AMBOS LADOS AÑADE LOS AJOS LAMINADOS Y DORALOS LIGERAMENTE VIERTIENDO EL LIQUIDO DE LA MARERACION

Paso 3

TAPA LA CAZUELA Y CUECE A FUEGO SUAVE DURANTE 30-40 MINUTOS REMOVIENDO DE VEZ EN CUANDO CON UNA CUCHARA DE MADERA RECTIFICA DE SAL Y SIRVELO CALIENTE