Conejo al ajillo (ESPAÑA)

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

Creador: Babanzo



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Económico

El truco de esta receta:
Se puede hacer tambien con pollo, cordero, asadura...

Descripción:
Plato típico de Almería, la salsa está como para mojar una barra de pan entera.

Ingredientes para 4 personas :

- 1 conejo partido
- 1 pimiento seco
- 6 dientes de ajo
- 1 puñado de almendras peladas
- 1 cucharadita de pimentón
- 1 rebanada de pan
- 1 dl. de aceite de oliva
- 1 dl. de vino blanco
- 1 dl. de agua

Preparación:

Paso 1
Video de la receta.

Paso 2
Calentar el aceite y dorar los ajos, las almendras, el pimiento seco y el pan.

Paso 3
Conforme se vayan friendo echar en el vaso de la batidora junto con un poco de agua.

Paso 4
Batir hasta obtener una textura pastosa. (Hay quien frie los hígados del conejo y los incorpora tambien a este majado, y tambien le echan un poco de colorante amarillo)

Paso 5
En el mismo aceite freir el conejo con un poco de sal y pimienta molida.

Paso 6
Dorar un poco y echar el vino y el agua.

Paso 7
Cocer 5 minutos y agregar el majado, cocer otros 15 minutos.

Paso 8
Rectificar de sal y servir.