

CONEJO AL AJILLO



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

Creador: Noelia Montoya **Recetizador:** Cosmin Iulian C



Tiempo: 1 hora

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Muy económico

Descripción:

LAS RECETAS DE UNA MADRE SIEMPRE MARCAN, ASÍ QUE NO PODÍA DEJARLA PASAR.

Ingredientes para 8 personas :

- 2 CONEJOS TROCEADOS
- 10 DIENTES *de* AJOS GRANDES
- 1 BARRA Y 1/2 *de* PAN RÚSTICO
- 1/3 VASO *de* VINAGRE
- 1 CUCHARA *de* PIMENTÓN DULCE
- 1 PIZCA *de* PIMENTÓN PICANTE
- AGUA
- SAL Y PIMIENTA
- ACEITE DE OLIVA

Preparación:

Paso 1

SALPIMENTAMOS EL CONEJO, Y EN UNA CAZUELA CON UN CHORRITO DE ACEITE LOS VAMOS DORANDO POR TANDAS, DEJANDO PARA EL FINAL LOS HÍGADOS. Y RESERVAR. POR OTRO LADO CORTAMOS LA CORTEZA DEL PAN Y LOS PONEMOS EN UN BOL TROCEADO CON EL VINAGRE Y UN POCO DE AGUA, HASTA QUE QUEDE BIEN HÚMEDO Y RESERVAMOS. PELAMOS LOS AJOS Y LOS MACHACAMOS EN UN MORTERO Y RESERVAMOS.

Paso 2

CUANDO ESTÉ TODO EL CONEJO DORADO, LE DAMOS UNAS VUELTECITAS AL HÍGADO Y LO MACHACAMOS JUNTO AL AJO. AÑADIMOS A LA CAZUELA EL AJO CON HÍGADO CON CUIDADO QUE QUE NO SE QUEME Y LE AÑADIMOS EL PAN. LE DAMOS UNAS VUELTECITAS Y AÑADIMOS EL PIMENTÓN Y DE SEGUIDA EL VINO, MEZCLAMOS BIEN E INCORPORAMOS EL CONEJO A LA CAZUELA. CUBRIMOS CON AGUA Y PONEMOS PUNTO DE SAL. DEJAMOS HERVIR DURANTE 20 MINUTOS A FUEGO MEDIO, MOVIENDO DE VEZ EN CUANDO PARA QUE NO SE PEGUE AL FONDO. PINCHAR EL CONEJO Y CUANDO ESTÉ TIERNO SERVIR,