Conejo a la cacerola al estilo Argentino.

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

Creador: Eva Codina



Tiempo: 1h y 45min
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Medio

El truco de esta receta:
Me quedo salado y le puse patatas. Mejoro pero...

Descripción:

La base de esta receta es Argentina, pero con mi toque personal

Ingredientes para 8 personas :

- 2 Conejos
- 2 de cocina de Cebollas
- 1 Pimiento rojo
- Vino blanco
- Olivas verdes sin hueso
- 250g de Panceta, Viada,,,
- harina
- Patatas
- aceite de oliva
- salo y pimienta
- caldo de carne o agua.

Preparación:

Paso 1

Picar bien las verduras,cebolla,pimiento.. y reservar. Cortar la panceta, o tocino en pequeño, y reservar. Cortar el conejo como para paella y reservar. Ponemos a fuego una cazerola mediana con aceite de oliva a calenrtar. Mientras salpimentamos el conejo ya cortado y lo pasamos ligeramente por harina. Doramos el conejo en la cazerola a fuego flojo y reservamos. A continuación, ponemos a pochar la cebolla y el `pimiento en ese mismo aceite y salpimentamos. Dejamos que se dore bien, rascando en el fondo de la cazuela, sin dejar que se pegue, moviendo todo el rato a fuego medio. Cuando este dorada las verduras incorporamos el conejo y reogamos durante unos minutos.

Paso 2

En este estado incorporamos el vino blanco seco, y medio baso de agua y dejamos cocer a fuego flojo unos 45m. En este punto ya estara muy espesa la salsa, añadimos un poco de agua y las aceitunas. Ya estaria la receta pero....

Paso 3

Me pase con la sal, asi que pele 4 patatas a dados pequeños y las puse con un poco mas de agua. el resultado fue mucho mejor,