Receta de Conejo en Salsa con Níscalos

17 Oct 2022

Buenos días a tod@s, aprovechando que ya ha empezado la temporada de setas y níscalos, os dejo esta rica receta de **Conejo en Salsa con Níscalos** y espero que sea de vuestro agrado y la preparéis en casa para vuestra familia.

Ingredientes

- Conejo troceado (uno o más según comensales)
- Níscalos (sobre medio Kg)
- Chirivía (una opcional)
- Cebolla (una mediana)
- Ajos (cuatro o cinco dientes)
- Carne de pimiento choricero (dos cucharadas)
- Vino tinto (un vaso)
- Pimienta negra (una cucharadita)
- Romero (una ramita opcional)
- Aceite de oliva
- Sal (al gusto)

Modo de Preparación

1. Poner al fuego una cacerola con un chorro de aceite a calentar
2. Trocear el conejo y ponerlo un poco de sal
3. Cuando esté caliente el aceite echar el conejo que se dore bien por todos los lados a fuego fuerte
4. Añadir la cebolla bien picadita, los ajos picados y la chirivía pelada y cortada en tiritas, bajar un poco el fuego y tapar la cacerola pero sin encajar
5. Añadir la carne del pimiento choricero y la pimienta negra, mezclar bien y dejar unos minutos, después echar el vino y dejar cocer unos 20 minutos a fuego lento
6. Hacer los níscalos a la plancha con un poco de aceite de oliva y sal y si queréis unos ajos picaditos
7. Cuando los níscalos estén hechos añadirlos al conejo y dejar unos minutos más para que se mezclen bien los sabores
8. Decorar con una ramita de romero y Servir caliente y.....buen provecho!!!