

Receta de Conejo al Ajillo con Romero

05 Oct 2015



Buenos días a tod@s, para comenzar esta semana de Octubre, os dejo una nueva receta de nuestra amiga **Pilar Fernández de Benidorm**, nos cuenta que este **Conejo al Ajillo con Romero** es uno de sus platos favoritos y que queda muy rico y jugoso y además es facilísimo de preparar e incluso se puede dejar de un día para otro y sigue igual de jugoso, seguro que nos encantará a tod@s.

Ingredientes

- Conejo (uno)
- Aceite de oliva (un vaso)
- Ajos (ocho o diez dientes)
- Romero fresco (tres o cuatro ramitas)

Modo de Preparación

1. Trocear el conejo y colocarlo en una cacerola, ponerlo sal al gusto
2. Añadir el vaso de aceite, los ajos enteros y las ramitas de romero
3. Ponerlo al fuego muy lento para que se vaya haciendo, sin freírse
4. Cuando lleve un rato cociendo añadir más ajos, dándoles un golpe a la mitad y dejar otro rato más al fuego
5. Servir caliente y....buen provecho!!!
6. Se puede hacer de un día para otro y seguirá igual de rico y jugoso