

Receta de Conejo Asado con Ensalada

19 Mayo 2016



Buenos días a tod@s, hoy os dejo esta receta de Conejo que resulta exquisita para comer en familia, la carne de conejo es muy sana y es recomendable por su bajo contenido en calorías y grasas y por su elevado contenido en proteínas y nutrientes.

Ingredientes

- Piernas de conejo (según comensales)
- Aceite de oliva
- Tomillo picado
- Sal
- Pimienta
- Pastilla de avecrem

Modo de Preparación

1. Poner las piernas de conejo en un recipiente y rociarlas con aceite, tomillo picado, un poco de sal y pimienta y la pastilla de avecrem desmenuzada, dejar macerando una o dos horas
2. Precalentar el horno a 250°
3. Sacar el conejo y colocar en la bandeja del horno o en una fuente especial, introducir la fuente y dejar hasta que vaya cambiando de color la carne
4. Bajar el horno un poco, dar la vuelta al conejo y dejar otros veinte minutos o hasta que esté doradito, si queréis podéis poner el grill unos minutos
5. Preparar la ensalada a vuestro gusto con lechuga, tomate, pepino y zanahoria rallada, aliñar y colocar en platos o bandejas
6. Poner una pierna de conejo en cada plato y echar un poco de sal gorda por encima
7. Servir caliente y....buen provecho!!!