

Receta de Conejo Campero

11 Nov 2016



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta receta de **Conejo Campero**, es muy fácil de preparar y queda un plato exquisito para toda la familia que seguro que se chuparán los dedos con la salsita.

Ingredientes

- Conejo en trozos (uno o dos)
- Aceite de oliva
- Cebolla (una o dos medianas)
- Ajos (dos o tres dientes)
- Sal
- Pimienta
- Tomillo, Romero, Laurel
- Patatas (dos o tres)

Modo de Preparación

1. Partir el conejo en trozos grandes, reservar la hígadilla entera, ponerle sal y pimienta
2. Poner un poco de aceite en la olla exprés y cuando esté caliente echar el conejo y dorarlo bien por todos los lados, sacar y reservar para después
3. En el mismo aceite, dorar la cebolla bien troceada, los dientes de ajo picados y la hígadilla del conejo
4. Una vez refrito, triturar la cebolla, los ajos y la hígadilla
5. Añadir el conejo a la olla, unas patatas peladas y troceadas y remover
6. Ponerle un poco de tomillo, otro poquito de romero y una o dos hojas de laurel
7. Echar un poco de agua, suficiente para que se cueza el conejo, tapar la olla y dejar cocer unos quince minutos
8. Servir caliente y acompañado de unas patatas fritas o una ensalada y....buen provecho!!!