

Receta de Conejo con Champiñones

20 Ene 2017



Buenos días a tod@s, el conejo es una de las carnes que menos grasa tienen, por eso para hoy os dejo esta rica receta de **Conejo con Champiñones**, resulta un plato muy rico y muy apropiado para l@s que estéis haciendo un poco de dieta, seguro que os gustará.

Ingredientes

- Conejo casero (medio o uno, según comensales)
- Ajos (cuatro o cinco)
- Aceite de oliva
- Champiñones (unos 300grs)
- Vino blanco (un vasito)
- Agua (dos vasos)
- Sal y pimienta (al gusto)

Modo de Preparación

1. Trocear el conejo y ponerle sal y pimienta al gusto
 2. Poner una cacerola o sartén al fuego con un poquito de aceite y refreír los ajos laminados, con cuidado que no se quemen
 3. Añadir el conejo a la cacerola y dejar que se dore bien por todos los lados, echar una pizca de harina y dejar refreír un poco
 4. Lavar y trocear los champiñones y añadirlos al conejo, remover y dejar un poco que se hagan
 5. Echar el vasito de vino blanco y cuando evapore, añadir el agua y dejar cocer a fuego medio hasta que se consuma el agua, ajustar la sal
 6. Servir caliente y....buen provecho!!!
-