

Receta de Conejo Galés

27 Jul 2017



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta receta de origen **Galés** que procede del **siglo XVI**, cuenta una leyenda que los campesinos de aquella época eran terriblemente pobres y tenían prohibido comer los conejos cazados en las tierras de la nobleza, por ello sustituían esa carne con queso fundido y con el tiempo terminaron llamando a esta rica tostada con el nombre de **Conejo Galés**, espero que os guste.

Ingredientes

- Rebanadas de pan o pan de molde (cinco o seis)
- Huevos (dos)
- Queso Cheddar rallado (100grs)
- Cebolleta (una, o media cebolla)
- Cerveza (75ml)
- Mostaza (una cucharada)
- Aceite de oliva
- Sal y Pimienta

Modo de Preparación

1. Picar finamente la cebolleta y refreír en una sartén con un poquito de aceite de oliva
2. Añadir el queso rallado, la mostaza y la cerveza
3. Remover hasta que el queso esté bien derretido y quede todo bien integrado
4. Batir los huevos y añadirlos a la masa de la sartén y remover hasta que estén cocinados pero no demasiado hechos
5. Tostar las rebanadas de pan y extender un poco de la masa preparada sobre cada rebanada y espolvorear con sal y pimienta al gusto
6. Meter al horno a gratinar hasta que suban un poco y queden doraditas
7. Servir recién sacadas del horno y....buen provecho!!!
8. Son perfectas para una comida o cena rápida