

Receta de Conejo al Estilo Flamenco (de Flandes)

29 Sep 2017



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta rica receta de **Conejo al Estilo de Flandes**, que seguro que os gustará porque queda muy rico y así probáis algunas de las recetas de otros países.

Ingredientes

- Conejo (uno troceado)
- Ciruelas pasas (100 grs)
- Mantequilla (una cucharada)
- Agua (un vaso)
- Jalea de grosellas negras (50 grs)
- **Para la Marinada:**
- Vino blanco (un litro)
- Vinagre de Módena (un vasito)
- Laurel (una o dos hojas)
- Mantequilla (una cucharada)
- Pimienta negra (diez o doce granos)

Modo de Preparación

1. Mezclar en un bol todos los ingredientes de la marinada
2. Trocear el conejo e introducirlo en el bol con la marinada, guardarlo en el frigorífico entre 24 a 48 horas
3. Pasado el tiempo, escurrir la carne y conservar la marinada, poner las ciruelas pasas en remojo con agua
4. En una cacerola calentar la mantequilla al fuego y añadir el conejo marinado y escurrido, remover hasta que se dore bien
5. Cuando esté bien dorado, añadir el agua y el caldo de la marinada y dejar cocer a fuego lento durante unos 40/45 minutos, añadir un poco más de agua si fuera necesario
6. Escurrir las ciruelas y añadir al guiso, dejar cocer 15 minutos más
7. Sacar la carne y las ciruelas en una fuente y dejar que el caldo hierva, añadir entonces la jalea y dejar que espese unos minutos a fuego lento
8. Servir el conejo acompañado de la salsa y si tenéis unos higos podéis partíroslos en trozos para la presentación y....buen provecho!!!