

Receta de Conejo a la Andaluza

01 Mar 2018



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo otra receta típica de **Andalucía**, en esta ocasión os propongo hacer este rico **Conejo a la Andaluza**, en casa nos gusta mucho el conejo y así cocinado es un plato muy fácil de preparar y que ponemos bastantes veces, espero que os guste.

Ingredientes

- Conejo (uno troceado)
- Aceite de oliva
- Sal y Pimienta
- Pimiento rojo (uno o dos)
- Cebolla (una)
- Ajos (tres o cuatro dientes)
- Perejil
- Vino blanco (un vasito)
- Almendras tostadas (diez o doce)

Modo de Preparación

1. En una cacerola o sartén honda, poner un poco de aceite de oliva a calentar
2. Salpimentar los trozos de conejo y echarlos a la cacerola o sartén
3. Refreír el conejo, removiendo hasta que esté un poco dorado, no demasiado para que no se reseque
4. Añadir los ajos picados muy finos, la cebolla cortada en juliana y los pimientos rojos cortados en trocitos no muy grandes
5. Remover procurando que la cebolla quede abajo
6. Tapar la cacerola y dejar que cueza unos quince minutos
7. Machacar unas hojas de perejil junto con 10/12 almendras tostadas y un vasito de vino y añadir a la cacerola y dejar hasta que el conejo esté blandito
8. Servir y....buen provecho!!!