

Receta de Conejo Al Ajillo Con Patatas Fritas

22 Abr 2014



Buenos días de lunes, espero que lo hayáis pasado bien este fin de semana, aunque algunos puede que se hayan mojado, y como parece que ha refrescado un poco, pues os dejo esta receta para que entréis en calor.

Ingredientes

- Un conejo troceado
- Ajos (cinco o seis)
- Perejil
- Una guindilla picante
- Vino blanco, un vasito
- Aceite de oliva
- Sal
- Patatas (dos o tres)

Modo de Preparación

1. Poner un poco de aceite a calentar y cuando esté bien caliente, echar a freír el conejo con un poco de sal y la guindilla, dejando la higadilla sin freír
2. Cuando esté a medio freír, bajar un poco el fuego para que no se queme
3. Machacar los ajos y el perejil con un poco de sal y añadir también la higadilla y machacarla
4. Echarlo sobre el conejo y remover bien
5. Cuando esté bien frito añadir el vino blanco y dejar cocer un rato hasta que se consuma el vino
6. Freír las patatas, y acompañar con el conejo.