

Receta de Conejo Al Ajillo Con Tomillo Y Romero

22 Abr 2014



Buenos días, para hoy os dejo esta receta de Conejo al Ajillo con tomillo y romero, es una receta muy rica que espero que os guste.

Ingredientes

- Un conejo troceado
- Ajos (tres o cuatro dientes)
- Perejil
- Sal
- Vino blanco (un vasito)
- Aceite de oliva
- Tomillo y Romero (una pastilla de las nuevas de Gallina Blanca)

Modo de Preparación

1. En una sartén o cacerola plana, poner un poco de aceite de oliva y cuando esté muy caliente echar el conejo con un poco de sal y remover de vez en cuando
2. Cuando esté bien frito, echar el perejil, los ajos y el hígado del conejo todo muy machacado con un poco de sal
3. Dejar que se haga bien y rociarlo con el vino blanco y echar la pastilla de tomillo y romero
4. Dejar un rato más refiriéndose a fuego no muy fuerte y removerlo de vez en cuando
5. Se puede acompañar de unos pimientos fritos rojos y verdes.