

Receta de Conejo Al Horno Con Uvas De Moscatel

22 Abr 2014



Buenos días de lunes para tod@s, hoy os dejo una nueva receta que seguro os va a gustar, se trata de Conejo al Horno con uvas, es una manera diferente de prepararlo y resulta muy rico para toda la familia.

Ingredientes

- Conejo partido en trozos grandes (uno o más según comensales)
- Uvas blancas (unos 800grs.), si es posible mejor de Moscatel
- Ajos (tres o cuatro dientes)
- Perejil picado
- Sal y pimienta
- Aceite de oliva

Modo de Preparación

1. Poner en un mortero los ajos pelados y picados, añadir un poco de sal, perejil picado y machacar bien, luego poner un poco de aceite de oliva y mezclar todo
2. Colocar los trozos de conejo en la bandeja del horno y echarle sal y pimienta, después untarlo bien con el majado del mortero y regar con un poco de aceite de oliva
3. Meter al horno a 200 Grados y mantener durante 25 ó 30 minutos
4. Colocar la mitad de las uvas en el vaso de la batidora y triturarlas, después colar con el colador
5. Durante el asado, ir regando de vez en cuando el conejo con el zumo de las uvas
6. Desgranar las uvas restantes y saltearlas en una sartén con unas gotas de aceite
7. Colocar el conejo en una fuente y servir acompañado de las uvas y si queréis unas patatas fritas a cuadraditos