

Receta de Conejo Asado Al Horno Con Patatas

22 Abr 2014



Buenos días, para hoy os dejo un rico Conejo Asado al Horno, es una receta exquisita y seguro que os va a gustar a tod@s.

Ingredientes

- Un conejo troceado en cuartos o entero si lo preferís
- Patatas (cuatro o cinco según comensales)
- Vino blanco
- Ajo y Perejil
- Pimienta negra
- Tomillo y Romero
- Sal y aceite de oliva

Modo de Preparación

1. Pelar las patatas y cortarlas en gajos. Ponerlas a cocer con un poco de agua y sal unos doce o quince minutos
 2. Mientras se cuecen las patatas, colocar el conejo en la bandeja del horno. Salpimentarlo
 3. Poner por encima ajos y perejil picados y espolvorear de tomillo y romero
 4. Meter al horno precalentado previamente a 180 Grados y mantener el conejo unos 40 minutos
 5. Pasado ese tiempo, dar la vuelta al conejo y rociarlo con vino blanco y un poco de agua
 6. Escurrir las patatas y espolvorear con un poco de tomillo y romero y ponerlas junto al conejo y volver a meter al horno hasta que veamos que están doraditas y crujientes revisando de vez en cuando
-