

Receta de Conejo Con Níscalos Y Patatas

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, comenzamos una semana más de este mes de Noviembre, y para hoy os dejo esta rica receta que os gustará, os puedo asegurar que queda exquisita.

Ingredientes

- Conejo de campo o casero (uno)
- Níscalos (medio o un kg)
- Pimiento verde(dos)
- Pimiento rojo (uno grande)
- Tomate maduro (dos)
- Laurel (tres hojas)
- Zanahorias (dos o tres)
- Pimentón y Condimento
- Cebolla o cebolleta (una grande)
- Ajos (cuatro o cinco dientes)
- Perejil
- Sal y Avecrem
- Aceite de oliva
- Patatas

Modo de Preparación

1. Poner una cazuela al fuego con aceite de oliva, echar el conejo troceado y refreír junto con el laurel y sal
2. Picar la cebolla bien picadita, los pimientos rojo y verde y el tomate pelado y troceado, las zanahorias en rodajas y remover para que se mezcle bien todo
3. Añadir los ajos y el perejil picados y remover, poner un poco de pimentón rojo y condimento amarillo
4. Echar los níscalos bien lavados y troceados y remover todo durante unos minutos y añadir una o dos pastillas de Avecrem
5. Añadir las patatas peladas y troceadas y agua bastante para cubrir las patatas y dejar que cuezan a fuego medio unos veinte minutos, ajustar la sal, retirar y dejar que reposen unos minutos y... buen provecho!!!