

Receta de Conejo en Salsa con Aroma de Romero

17 Oct 2019



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una receta muy rica y fácil de preparar, se trata de **Conejo en Salsa con aroma de Romero**, podéis prepararla el día de antes y luego nada mas que calentarla y vuestra familia quedará encantada.

Ingredientes

- Conejo troceado (uno)
- Pimiento rojo (uno pequeño)
- Cebolla (una pequeña)
- Zanahoria (una)
- Setas variadas (al gusto)
- Vino blanco (un vaso)
- Ajos (cuatro dientes)
- Tomate frito (cuatro cucharadas)
- Romero (una o dos ramitas)
- Aceite de oliva
- Harina
- Sal
- Agua

Modo de Preparación

1. Sazonar el conejo troceado y pasar todos los trozos por harina
2. Freírlos en una sartén con bastante aceite de oliva hasta que se doren, reservar en una fuente
3. Mientras se va friendo el conejo, hacer el sofrito de verduras empezando por picar el ajo y la cebolla, y ponerlo todo a sofreír en una cacerola con aceite de oliva cubriendo el fondo
4. Después añadir la zanahoria picada y el pimiento también picadito y dejar que se poche bien la verdura a fuego medio/bajo
5. Cuando estén las verduras bien pochaditas añadir las tajadas de conejo ya fritas a la cacerola con las verduras
6. Verter el vaso de vino blanco y dejar cocinando durante unos 5 minutos, luego poner el tomate frito, remover para mezclarlo bien y poner el agua suficiente para que casi cubra el conejo
7. Cuando empiece a hervir, bajar un poco el fuego y dejar unos 20 minutos cociendo, añadir las setas y las ramas de romero enteras y un poco más de agua si fuera necesario
8. Ajustar la sal y dejar otros diez o quince minutos a fuego medio

Conejo en Salsa con Aroma de Romero

Publicado en Mis Recetas Caseras (<https://www.misrecetascaseras.com>)

9. Podéis freír unas patatas panaderas como acompañamiento
 10. Dejar reposar con la cacerola tapada unos minutos, servir y....buen provecho!!!
-